Литературное приложение к журналу Всё для женщины

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ЮГУ РОССИИ:

Светлана Морозова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Приглашаем вас в путешествие во времени по старинным ростовским районам и кулинарным традициям. Где находится шашлычная столица страны и почему о ростовской ухе слагают легенды. Как за одну ночь возникла Нахаловка и чем отличаются армяне донские от ереванских. Зачем строились дома с несколькими выходами со двора на разные улицы и где их сейчас можно найти. Об этом и о многом другом, на что вы, может, и не обратили бы внимания, гуляя по Ростову-на-Дону, повествуется в книге. Здесь также представлены эксклюзивные рецепты казачьей, армянской, еврейской кухни и, конечно, тонкости приготовления ее величества ухи — «тройной», из петуха, на головизне, которая считается визитной карточкой ростовской кухни.

- Светлана Морозова
  - От автора
  - Как найти старый Ростов
  - Путеводитель по старому Ростову
    -
    - Старый центр
    - Нахаловка, она же Новое поселение
    - Берберовка и её обитатели
    - Богатяновка и её источник
    - Говнярка за стеной
    - Бессовестная слободка
    - Центр
    - Каменный свидетель любви
    - Два дома, построенных «на спор»
    - Дом, где учились повара
    - Ресторанная миля
    - А в ресторане, а в ресторане…
  - Кулинарное расследование
    -
    - Осетрина ravigot
    - Морешаль финансьеръ, или наследство Наполеона
    - Жаркое из птицы
    - Парфю из абрикосов, ананасов и разных фруктов
  - Уха донская и ростовская
  - Почему уха бывает чёрной, янтарной, белой или тройной
  - Правила выбора рыбы

- Правила приготовления
- Правила угощения
  -
  - Ростовская «тройная» уха
  - Уха из петуха, она же «царская», «атаманская» или «архиерейская»
  - Уха на головизне, но с икрой
- Богатяновка: Тихая пристань шумных громил под скрипку Мони
  -
  - Криминальные легенды
  - Моня, пивная и Александр Розенбаум
  - А Богатяновка жива
- Фаршированная рыба
  -
  - Гефилте-фиш
  - Запечённая рыба с икрой
  - Печёная щука
- Бессовестная слободка
- Еда казачья, доподлинная
  -
  - Кулеш рыбный
  - «Катушки» из рыбы
  - Повседневная осетрина
  - Уха на сыворотке
  - Чапра
  - Рыба-чинёнка
- Нахаловка
  -
  - Хатки на колесах
  - «Нечистое место», или зловещие тайны Нахаловки
  - Невероятные судьбы, связанные с Нахаловкой
  - Дмитрий Ивановский — отец мировой вирусологии, которого не пощадила судьба
  - Василий Нечитайлов — художник-белогвардеец, которого заметил Папа
  - Нахаловка плюс трамвай
  - «Наши армяне»
- Долгая дорога домой
- Матушка-царица и фельдмаршал Суворов
- Старинная Нахичевань
  -
  - Запахи Нахичевани

- Несколько слов о старинном этикете и варенье
- «Украдено у Карапета Чарахчиянца»
  -
  - Кутить за городом — это по-нашему
  - Музыкальные салфетки
  - Легенда о тарелках
  - Вам привет от Карапета
  - Парк для чистой публики с членовредительством
  - Анекдот на закуску
- «Как мы кутили!»
  -
  - Новогодний пирог тари
  - Рыбный пирог кубати на Рождество
  - Шашлык на день Святого Георгия (Хдрелез)
- Торжественный ужин
- Хаших-берек, или малютки-пельмени
- Лапатаев бида
- Правила пития
- Буйная дочка Нахичевани — Берберовка
  -
  - Армянская Нахаловка
  - «Бер» или Берберовы?
  - Характер не нордический
  - Эпопея Годзиева
  - Как отоваривали карточки
  - Берберовка XXI века
- Что замутили ростовские евреи
  -
  - Ульяновская улица, 57
  - Братский переулок, 42
  - Богатяновский спуск, 27/160
  - Тургеневская улица, 66/18
- Еда еврейская, ростовская
  -
  - Рыба-фиш, или фаршированная рыба
  - Фаршированные куриные шейки
  - Форшмак
  - Левый берег Дона vs Чалтырь
- Чалтырский специалитет
- О, Левбердон!
  -
  - Шашлык по-ростовски
  - Шашлык «а-ля Наири Абрамян»

- И в заключение самое приятное

Светлана Морозова
Кулинарное путешествие по югу России
Ростов-на-Дону. Старинные районы и необычные рецепты
Роман

От автора

Вид на собор Рождества Пресвятой Богородицы

Между Таганрогом и Ростовом расстояние всего-то

шестьдесят километров. А меж тем, таганрожцы уверены, что Ростов — «другой».

— Вы посмотрите, как они ездят! Да в Москве так не лихачат!!!

— Они картошку с мясом жарят и говорят, что это — по-ростовски. Смешные!..

— Ну, что вы хотите, Ростов…

Эти города «соперничают» давно. Я нашла статью актера таганрогского театра Николая Попандопуло (под приятным псевдонимом Н. Чужбинин), которую он написал в 1912 году.

А тема все та же: Ростов и Таганрог — в чем разница.

> ***«Раньше говорили: „Ничего нет хорошего в Ростове.***
>
> ***Что такое Ростов? Город мужиков“.***
>
> ***Приезжие „просвещённые американцы“ [ростовчане], гуляя в городском саду (Таганрога — прим. ред.), высказывают такие впечатления: „Прекрасный сад, следовало ему быть в Ростове“…»***

В общем, не слишком жаловал Ростов этот таганрогский грек…

Шутки шутками, но я тоже думаю, что Ростов на Таганрог абсолютно не похож. Наверное, это станет понятно, если побродить по старинным улицам одного и второго города, заглянуть в парки, послушать, о чём и как говорят на базарах, побывать в гостях, еду, опять же, попробовать…

При этом сразу скажу: Ростов я люблю!

В памяти не отложилось, когда я впервые попала в этот город. Наверное, совсем малышкой. Потому что потом, уже лет с пяти, я помню прогулки по Дону на теплоходе, вкус мороженого на набережной, фильмы в большом кинотеатре и книжные магазины.

Дальше началось студенчество, и Ростов стал моим домом. Там появились уже мои собственные друзья, а не родительские. И я стала понемногу понимать, в чем разница между такими близкими городами. Чем отличается наша Собачеевка от «их» Нахаловки, или наша Богудония от ростовской Богатяновки. Не говоря уже о Нахичевани…

Вообще, это интересное путешествие: найти в современном городе — старинный. Будто сесть в машину времени! Поверьте, не в каждом городе такая «машина» может сработать.

Но в Ростове-на-Дону всё возможно!

Администрация города Ростова

Как найти старый Ростов Лайфхак путешественников во времени

Мне кажется, о всяком старинном городе сегодня можно сказать, что он — «город контрастов». Но Ростов от момента рождения был настолько неоднородным и необычным, что до сих пор контрасты — его нормальное состояние.

Вот смотрите: начинался Ростов-на-Дону с таможенного пункта. Императрица Елизавета Петровна так написала в указе от 1749 года:

> ***«…Для сбору тарифов и внутренних пошлин с привозимых из турецкой области и отвозимых из России за границу товаров таможню учредить по реке Дону вверх от устья реки Темерник против урочища, называемого „Богатый колодезь“, где и донские казаки могут вести свою торговлю с приезжими греками, турками и армянами».***

Спустя всего-то десять лет таможню усиливают крепостью, дают ей имя Дмитрия Донского и используют как тыловую базу русской армии в войнах против Турции.

Улица Станиславского

По современным меркам крепость была небольшой. Она занимала место между нынешними переулками Крепостным (осталось название!) и Чехова, и улицами Станиславского и Горького.

Через тридцать лет после основания таможни уже царица Екатерина Вторая разрешит селиться в этом месте крымским армянам, и в 1779 году к востоку от крепости воздвигается Нор-Нахичеван.

С этого времени и по сегодняшний день донские армяне становятся неотъемлемой частью Ростова.

Пройдет еще несколько десятилетий, и Ростов-на-Дону прирастет населением, приезжающим со всей Российской империи, станет крупнейшим торговцем хлебом и железом, рыбой и сахаром, углем и солью.

И появятся те самые районы города, которые мы сегодня будем искать. И найдем.

Безусловно, сначала заглянем в Центр Ростова. Там есть что посмотреть, помимо исхоженной туристами Большой Садовой.

А вот Бессовестная слободка, Нахаловка, Грабиловка, Богатяновка, Доломановка, Говнярка (извините, но историческое название!), Берберовка, Лягушевка и Собачий хутор — это безусловный ростовский шик и эксклюзив.

Только прочитаешь эти названия, и сразу понимаешь: ох и лихие же люди населяли и строили Ростов…

Здесь уживались татары и армяне, цыгане и казаки, выходцы из Центральной России и Закавказья. Их привычки, традиции и образ жизни волшебным образом не смешивались, а существовали сами по себе.

И до сих пор гости Ростова отмечают, что город этот — лоскутный.

Вот, к примеру, все же пройдёмся по старой, дореволюционной Большой Садовой. Какие разные люди возводили тут особняки, доходные дома, театры…

До сих пор ростовчане гуляют по городскому саду, подаренному купцом А. Ященко, и смотрят на прекрасные особняки ростовских богачей Е. Скордиа, И. Шапошникова, А. Аргутинского-Долгорукова, И. Тер-Абрамяна, Н. Парамонова, С. Генч-Оглуева, Н. Токарева…

«Здесь сочетаются совершенно разные городские сущности и людские характеры, которым, по идее, не место друг рядом с другом», — пишет пользователь ЖЖ под ником «Инженер-дромоман».

Поэтому нам с вами в путешествии по старому Ростову встретятся самые разные лица, говоры и кухни, вы не

удивляйтесь!

Путеводитель по старому Ростову

Кстати.

Достойные потомки ростовчан прошлых эпох не оставили трущобы без внимания. Бренд «Ростов-папа» настолько известен в России, что на родине стали проводить пешеходно-автомобильные экскурсии по самым «сочным» местам, включая «малины» на Богатяновке и развалины Говнярки.

Золотая идея, говорят, пришла в голову журналисту Алексею Павловскому и историку Сергею Кисину. А организатором стал недешевый отель «Дон-Плаза», который соседствует с Богатяновкой.

Тема отлично «зашла» туристам, которые спокойно платили по несколько тысяч рублей за возможность прикоснуться к историческим фавелам (то есть трущобам) Ростова.

Старый центр

Где находится

Если ориентироваться по улицам, то с запада центр ограничивается проспектом Сиверса, с юга (вдоль Дона) — улицей Береговая, с востока — Театральным проспектом, с севера — улицами Текучева, Мечникова, Дранко.

Однако самые требовательные ростовчане считают «настоящим центром» только прямоугольник между проспектами Буденновский и Театральный и улицами Большой Садовой и Красноармейской.

Если сравнить, то больше исторической застройки в России только в Москве и Санкт-Петербурге.

Что посмотреть

Именно в центре находится все самое роскошное, что сохранилось от старого Ростова. Любителям архитектуры тут раздолье: русский классицизм, эклектика, модерн, конструктивизм. Тут же музеи, галереи, рестораны, парки.

Нахаловка, она же Новое поселение

Где находится

Между улицей 20-й и улицей Коровкина, а также между переулком 2-м и переулком Доломановским.

По преданиям и опыту, именно в этом районе за проход чужака не били. Но требовали денег. Потому что «нахаловцы» свой район чтут и ценят высоко.

До середины шестидесятых годов XX века на месте современного Дворца спорта в Нахаловке помещались церковь, кладбище и базар.

У Нахаловки есть страница в Википедии и в VK, а также был собственный футбольный клуб.

Что посмотреть

Самый «смак» сохранился в нескольких кварталах по улице 20-й и улице Коровкина, а также между 2-м переулком и переулком Доломановским.

И сегодня там можно найти деревянные дома начала и середины XX века.

Берберовка и её обитатели

Где находится

В северо-восточной части Нахичевани, расположенной в низменности ниже проспекта Шолохова. Где заканчивается Нахичевань и начинается Берберовка — доподлинно не знает никто, но границей принято считать улицу Буйнакскую.

Название района, с одной стороны, указывает на кого-то по фамилии Берберов (а таких в Нахичевани было много, даже купцы такие имелись), с другой стороны, — на слово «бер», означающее «принеси», «дай» в переводе с армянского.

Вот последнее предположение кажется правдивым: Берберовку называли нахичеванской Нахаловкой. Но не потому, что здесь селились «нахальным» самозахватом земли. Нет, считалось, что именно на Берберовке жили самые ловкие авантюристы, спекулянты и даже фальшивомонетчики. И нет, далеко не все они были армянами!

Говорят, сегодня мало что поменялось…

Что посмотреть

Весь район состоит из старой частной застройки. Но в единственном парке Авиаторов (!) начинал свою страшную «карьеру» маньяка сам Чикатило. И сегодня удалённые от крупной автомагистрали неухоженные тенистые аллеи действительно выглядят жутковато и навевают страх.

Богатяновка и её источник

Где находится

Между Ворошиловским и Театральным проспектами (с запада на восток), а также улицами Социалистической и Нижнебульварной/Седова (с юга на север).

Имя свое Богатяновка взяла, по легенде, от «богатого» источника, открытого здесь Петром Первым во время азовских войн. Но славу заслужила совсем другим.

Богатяновка по праву считается лидером среди криминальных районов Ростова-папы. Хуже Богатяновки, по авторитетному мнению старожилов, может быть только Говнярка.

На самом деле район был тихий: воровские авторитеты на Богатяновке жили, а «работали» в других местах.

Что посмотреть

Район до сих пор славится своими домами-трущобами постройки конца XIX века. Кстати, их строили в расчете на бандитские «малины»: можете сами увидеть несколько выходов в проходные дворы. Удобно в щекотливых ситуациях.

Говнярка за стеной

Где находится

От Театральной площади к Дону. Район ограничен улицами Терская — 1-я Пролетарская — 11-я линия — Чувашский переулок. От Театральной площади надежно укрыт бутафорской стеной.

Название района пошло от послевоенной мастерской по ремонту ассенизационных машин. Тем не менее, от фешенебельных центральных улиц Говнярку отделяет около пятисот метров.

В начале 2000-х среди ростовских журналистов ходила байка, будто сам Путин, облетая Ростов-на-Дону с губернатором Чубом на вертолете, узрел с воздуха Говнярку.

«Что это у вас за сады в центре города?» — якобы спросил Путин. На это бывший донской глава, не моргнув глазом, заявил: «Летние домики».

Что посмотреть

Настоящие фавелы с видом на реку Дон. Смотреть непременно в светлое время суток. Позаботьтесь о себе!

Бессовестная слободка

Где находится

Район можно ограничить улицами Скачкова — Профсоюзная — Стачки.

Нынешний Ленгородок когда-то назывался Бессовестной слободкой. И наверняка это прозвище было дано по делам его жителей.

Мало что поменялось и сегодня. Разве что улица Графского стала называться улицей Трудящихся, Церковная — Собино, в честь одного из участников ростовского восстания 1905 года.

А вот крутые улицы без асфальта, разваливающиеся дома и общая архитектурная интонация фавелы сохранились.

Что посмотреть

Лендворец, если кто-то любит стиль конструктивизма. Трущобы и крутые улицы, если захочется трудностей в жизни.

Центр
Почти Одесса и немного Петербурга

Парамоновские склады

В Ростове все не как у людей. Бывший центр города близ

Дона теперь называют Говняркой, а чумазая улица Загородняя стала фешенебельной главной магистралью — Большой Садовой.

Те же самые люди, которые забрасывали Загороднюю кучами мусора, стали возводить тут дома, прокладывать мостовые и включать уличное освещение.

Не прошло и пяти лет после отмены крепостного права, как в 1865 году на Большой Садовой уже построили водопровод, а ростовчане освоили первый общественный транспорт — многоместные кареты.

Дальше всё новое и современное, что город хотел иметь в своем распоряжении, начиналось с центральной улицы. Даже уличная плитка!

Самые красивые особняки и доходные дома тоже находятся на Большой Садовой или рядом с ней. С несколькими из них стоит познакомиться поближе. Ведь за ними стоят настоящие легенды города — смешные и не очень.

Каменный свидетель любви
Пушкинская улица, 148

Пушкинская, дом Кушнарева

В конце XIX века казак-старообрядец Елпидифор Парамонов,

с образованием в один класс церковно-приходской школы станицы Нижне-Чирской, звался «хлебным королем России» и был хозяином собственного флота, гаваней, имений, домов и прочая, и прочая. Разумеется, был женат и имел четверых детей — Петра, Николая, Любовь и Агнию.

Детей старший Парамонов воспитал достойно, в строгих правилах старообрядцев: после смерти отца братья капитал делить не стали, работали вместе. И даже то, что Николай увлекся революционными идеями, им не мешало.

Как полагается староверам, братья женились — рано и счастливо. Супругой Николая Парамонова, революционера-миллионера, стала Анна Царда, тоже казачка. Вскоре родилась дочь Анечка.

Вот для обеих Аннушек купец Парамонов и решил построить такой дом, чтоб равного ему в Ростове не было.

И знаете, ему это удалось. Даже спустя сто с лишним лет это — одно из самых красивых зданий в Ростове. Ему присущи грация и сдержанность, утонченность и безупречный архитектурный вкус.

Особняк на Пушкинской

Впрочем, не только архитектурный. Внутреннее устройство

особняка отличалось поистине революционным прогрессом: например, английские инженеры смонтировали в банкетном зале особняка огромный стол, который опускался из господского этажа вниз, в кухонное помещение. Там слуги моментально меняли сервировку, дополняли блюда и — вуаля! Пожалуйте кушать.

И сегодня, когда в здании давным-давно обитает не семья Парамоновых, а библиотека Южного федерального университета, можно увидеть старинную тайную нишу, по которой когда-то скользил стол.

Грустно только, что счастливая семья совсем недолго жила в своём доме-мечте. Новоселье отпраздновали в 1913 году. А дальше — сами понимаете…

Два дома, построенных «на спор»

Большая Садовая улица, 69

В самом конце XIX века два ростовских купца, два горячих армянских парня, конезаводчик Карапет Чернов и шерстянщик Гавриил Мелконов-Езеков, поспорили.

Большая Садовая

Суть спора стара, как мир — кто круче. Способ разрешения

спора — постройка доходных домов на перекрёстке улицы Большой Садовой и Большого проспекта (тогдашнее название Ворошиловского проспекта), друг напротив друга.

Ясно же, побеждает тот, у кого дом шикарней.

Долгое время оба спорщика шли «ноздря в ноздрю»: дома построили трехэтажными, убранство сделали примерно одинаково роскошное.

Оказывается, оба купца решили сэкономить на проектировщике и нашли никому не известного молодого зодчего. А тот решил сыграть старую роль «слуги двух господ». И здания у него, конечно, вышли похожими, как близнецы.

Купцы пришли в ярость, узнав о хитрости архитектора, и тот сбежал…

Уже в громадных зданиях разместились банки, страховые конторы, кабинеты врачей, рестораций… Казалось, живи и радуйся, собирай барыши. Но нет!

Чтобы выиграть всё же спор, пришлось изобретать что-то новое. Во-первых, дома достроили ещё на два этажа. И снова отличий найти было невозможно.

Торговый дом Яблокова

Тогда Мелконов-Езеков на крыше возвёл купол и обогнал

Чернова по высоте дома. Однако конезаводчик вывернулся: украсил крышу колоннами, и тоже «прыгнул» вверх.

В итоге ростовчане приобрели два украшения центральной улицы, одно из которых стоит до сих пор, а второе здание (Чернова) было разрушено во время Великой Отечественной войны.

Дом, где учились повара

Улица Семашко, 51/1

А знаете ли вы, что в 1898 году в Ростове открылось первое и на долгое время единственное учебное заведение для поваров?

Знакомьтесь: Практическая школа поварского искусства и домоводства. Её открыл один из богатейших купцов Ростова, «спиртоводочный король» Николай Токарев.

До революции не было, наверное, ростовчанина, который бы не знал водку «Токаревка». Она, кстати, не уступала известным российским маркам. Её продавали везде: в ресторанах, трактирах, на пристани, в подвалах и так далее.

Дом, где учились повара

А «король» Токарев огромные доходы от алкогольного бизнеса тратил на благотворительность. Он построил, оснастил и подарил городу несколько народных училищ и вот — поварскую

школу.

Здесь обучали кухарок, заведующих хозяйством в учебных заведениях, приютах, больницах, а ещё прислугу для небольших семей со стиркой, глажением, починкой белья, уборкой комнат, стряпнёй, а также учительниц в школах поварского искусства и домоводства. Давали уроки частным лицам по одной или всем дисциплинам поварского дела или домоводства.

Поступить в Школу могли подростки, не моложе пятнадцати лет, без сословных различий. Главное, обученные письму и счету.

Десятки будущих поваров выпустила Школа, пока победивший пролетариат не закрыл её ради диетической столовой.

Но общепит в этом здании есть и сейчас: место «намоленное».

Ресторанная миля

Проспект Буденновский, от Пушкинской до Московской

Сегодня самые «пафосные» ростовские рестораны находятся на Большой Садовой и на Левбердоне. Но сто с лишним лет назад это было не совсем так.

Улица Московская

Интересно, что и тогда, и сейчас в Ростове вывески

ресторанов мелькают, как наперстки у базарного чародея. Менялись и меняются адреса, названия, хозяева с калейдоскопической скоростью.

Чаще всего рестораны открывали при гостиницах. Или при театрах: специально для посещения театрального буфета выделялся час времени. Такие тогда были щедрые антракты.

Ещё не забыли ростовцы те годы, когда главной улицей города был Таганрогский проспект, нынешний Буденновский. Поэтому один из самых известных роскошных ресторанов находился как раз на пересечении улицы Садовой и Таганрогского проспекта. И назывался он «Гранд-Отель».

Как жаль, что это чудесное здание не сохранилось!

Посмотрите, насколько необычен его облик: на каждом из трех этажей «Гранд-Отеля» располагались веранды, террасы, крытые галереи.

Владельцы не поскупились на подведение электричества, канализации и воды. А потому постояльцы отеля наслаждались тем, что «брали» ванны в номере. Неслыханная роскошь по тем временам.

Особняк Врангеля

В «Гранд-Отеле» располагался самый шикарный ресторан

города, а ещё винные погреба Бахсимьянца, несколько ювелирных и часовых магазинов.

Чиновники, помещики, заезжие аристократы и дорогие кокотки, судьи и богатые мошенники — все они побывали гостями отеля.

Ростовские легенды утверждают, что «Гранд-Отель» посещала и знаменитая Сонька Золотая Ручка, вооруженная знаменитым методом «гуттен морген».

Лихая мошенница заселялась в шикарный отель, представляясь аристократкой или просто богачкой. Проводила с удовольствием время в ресторане, примечала жертв и отправлялась в свой номер. А в самый ранний утренний час натягивала специально сшитые войлочные туфельки и… навещала номера, где тихо экспроприировала ценности спящих.

Сонька не только в Ростове гастролировала, чтобы не примелькаться. Понимала — это опасно. И меняла она города и отели постоянно. Так что могла заглянуть и в «Гранд-Отель», почему же нет?

Для репутации отеля нет хуже, чем громкое дело о воровстве или смерть постояльца. Вот и «Гранд-Отель» не обошла стороной эта беда. В конце января 1883 года в одном из номеров отеля скоропостижно скончался первый владелец здания А. Левтуновский, а двадцать первого марта тихо угас один из родоначальников ростовской оперетты Григорий Вальяно.

Однако отель устоял. И украшал собой Ростов вплоть до 1911 года, когда, по невыясненным обстоятельствам, сгорел. Да так горел, что пожарные тушили его пять дней!

Спустя много лет на его месте построили дом в стиле сталинского ампира, а на первом этаже расположили культовую ростовскую кондитерскую «Золотой колос». Она и ныне там.

Только, честно скажу, пафоса в «Колосе» сейчас много, а вкуса того, знаменитого, уже нет.

А в ресторане, а в ресторане…

В конце позапрошлого века ресторан в России и, в частности, в Ростове, был больше, чем место для еды. Тут и ели, и развлекались. Причём, неизвестно ещё, какая часть была для посетителей милее.

В каждом, более-менее приличном, заведении кроме обеденного зала имелись ещё бильярдные, танцевальный зал, где выступали оркестры или цыгане, могли быть и кегельбан, и музыкальные аппараты.

Не стоит удивляться, что и посетители в ресторане мало в чём себя ограничивали. И посуду били, и морды официантам. В старинных газетах множество карикатур на эту тему.

Мало кто сейчас в курсе, что большинство официантов предпочитали получить в морду, чем оплачивать из своего кармана битую посуду.

А ведь и правда существовало такое правило. Официанты зарплату не получали, жили на чаевые. Из них же платили за «бой».

Кроме того, по старинным порядкам, официанты, отдавая заказ клиента на кухню, сами его и оплачивали. А уж потом получали с посетителя деньги. В наш век электронных платежей такое невозможно представить.

И всё равно, несмотря на эти трудности, стать официантом в ростовском ресторане считалось престижным. Самые известные официанты и языки иностранные понимали, и ответить могли. А как иначе, ведь Ростов — город торговый, откуда только гости ни приезжали!

Центр, рынок

Кулинарное расследование

Что написано в меню 1891 года и как это готовили

Самый распространенный ресторанный документ — меню, довольно редко сохраняется для потомков. Наверное, считается слишком незначительным. А зря!

Вот перед нами список блюд, предлагаемых гостям, неизвестного ростовского ресторана 1891 года. И это же настоящий тайник ушедших от нас блюд и терминов.

Давайте проведём исследование и переведём меню на язык XXI века.

Осетрина ravigot

«Рассказывает» Александр Дюма

Первое, что делает наш современник, встречая незнакомое слово, — идет спрашивать у поисковика. Яндекс задачу не решил.

Тогда я разделила слова.

Что такое осетрина, понятно. Рыба такая чудесная была раньше. Сейчас есть, но мало и очень-очень дорого. А во времена жизни нашего меню была вполне обыкновенной, хотя и отличной, рыбой.

На Дону и в Азовском море осетров водилось много. Часто вылавливали гигантов свыше ста килограммов весом.

По количеству рыбы на квадратный километр поверхности Азовское море ещё в середине прошлого века превосходило Средиземное в сто шестьдесят раз, а Чёрное — в сорок раз. Такие цифры поведал мне завотделом Азовского НИИ рыбного хозяйства Сергей Дудкин.

Из осетра варили уху, его жарили и запекали, подавали отварным с разными соусами.

Вот! Соус.

Что же такое **ravigot?**

Лучший ответ на этот вопрос даёт Александр Дюма (1802–1870 гг.). Да-да, тот самый писатель, отец «Трех мушкетеров», «Графа Монте-Кристо» и других бестселлеров первой половины XIX века.

Напомню, что замечательный беллетрист боролся в душе Дюма с не менее замечательным кулинаром. И Дюма нашёл способ их примирить: выпустил «Большой кулинарный словарь».

Читали? Если нет, то рекомендую. Дюма собрал в нём сотни невероятных рецептов, историй и разъяснений для поваров и просто любителей доброй еды.

Там-то есть и ravigot.

По мнению Александра Дюма, ravigot — это пикантный соус со свежими травами. В рецепте ravigot присутствуют мелко нарезанный кервель и эстрагон. В качестве дополнения могут быть лук-татарка (дудчатый лук) и листья кровохлёбки. Соль и четыре специи (перец, гвоздика, мускатный орех и имбирь).

Чтобы превратить травяное пюре в соус, его разбавляют подливкой от тушёной телятины или бульоном, а затем в горшке томят вместе со сливочным маслом до загустения.

Есть ещё «зелёный равигот». К обязательным кервелю и эстрагону добавляют листья кровохлёбки и кресс-салат. Травы окунают в кипящую воду, затем опускают в ледяную и отжимают.

Растирают в ступке и добавляют несколько ложек уксуса с оливковым маслом.

По старинным правилам ravigot отлично подходит к блюдам из отварной птицы, рыбы или дичи.

К осетрине он подходит тоже.

Итог. Я предполагаю, что в меню значится разварная осетрина с французским травяным соусом ravigot. Voila!

Морешаль финансьеръ, или наследство Наполеона

Ну что за слова-то такие? И снова я ударилась в лингвистические раскопки…

Кулинарные легенды относят французские блюда à la Maréchale ко времени войны с императором Наполеоном. Якобы жена престарелого маршала Франции Шарля-Франсуа-Фредерика II де Монморанси придумала его для мужа. Ибо возраст, зубы, и вообще настроение плохое.

Прямой перевод à la Maréchale — «как у жены маршала». В данном случае это означало мясо. А не парфюм или платье. Хотя… Всё непросто с этим Maréchale.

Чтобы правильно приготовить блюдо, брали лучшее филе — свиное или телячье. Последнее чаще. Отбивали его, прорезали карман, фаршировали, затем панировали в яйце и хлебной крошке, а затем обжаривали.

К мясу непременно подавали соусы. Разные: винные и грибные, молочные и раковые. А в нагрузку клали в тарелку мягкие, чуть отваренные, овощи по сезону.

Блюдо быстро завоевало популярность в имущих слоях общества. Затем перекочевало из аристократических столовых покоев в ресторации. И там тоже пришлось по вкусу.

На богатой идее фаршированного куска мяса была создана котлета «де-воляй», которая уже в советское время скромно переименовалась в «киевскую».

В общем, с «морешаль» вроде бы разобрались. Но что такое «финансьеръ»? Причем тут деньги?

Для начала я попала в ловушку: у французов в кухне есть «Financier», но это маленькие бисквиты, выпеченные в форме золотых слитков. Прекрасный, наверняка, десерт, но причём тут мясо? Как-то я с трудом совмещала в воображении зажаренное фаршированное мясо и сладкий бисквит.

И тогда на помощь пришел маэстро Огюст Эскафье — альфа и омега высокой французской кухни. Оказывается, кроме десерта, французы (известные скопидомы и почитатели золотого тельца) дали такое же название соусу. Вот это уже ближе!

Мэтр предлагает сделать соус так: ***«Упарить на ¼ 1,25 литра мадеры, потом снять с огня и добавить 1 децилитр отвара из трюфелей. Процедить через ткань. Подаются к гарнирам с тем же названием и к некоторым первым блюдам».***

Винный соус к мясу — отличное сочетание. В итоге мы

получаем изысканное блюдо из куска мяса, нафаршированного и обжаренного, политого густым кисло-сладким винным соусом из мадеры.

Напомню, что мадера — креплёное португальское вино, которое выдерживают в тепле от двадцати до ста лет.

Недешёвое удовольствие.

Жаркое из птицы

Кто такая пулярка

Если с фазаном, индейкой и куропаткой в этом блюде всё более-менее понятно, то с пуляркой — не очень.

В принципе, слово мне знакомо, и я стала вспоминать. Но дальше уроков литературы в восьмом классе не продвинулась. Тогда мы читали про путешествие Чичикова, и он всё время ел. Иногда ел что-то такое, что приходилось идти за разъяснениями к бабушке (интернета в 1980 году не было).

Вот, к примеру, упоминалась там и пулярка.

И чёрт же меня дернул спросить у бабушки, кто такая эта пулярка. Спокойным, даже доброжелательным голосом бабуля мне объяснила про выхолащивание кур. Про каплунов и пулярок. Про нежность мяса и скорость приготовления птичек. И про то, что пулярки закончились вместе с монархией. Аминь.

Рецепт жаркого из пулярки я нашла в книге Александра Виара «Императорский повар, или Искусство поварского и пирожного дела для всех состояний», вышедшей за восемьдесят пять лет до публикации меню, в 1806 году.

Мэтр Виар предлагает сделать с пуляркой следующее:

«Опалите, вымойте и выпотрошите пулярку; отрежьте ей лапки и заправьте ножки внутрь, свяжите её так, чтобы грудка выпятилась, покройте её ломтиками сала и дольками лимона; выложите кастрюлю ломтиками сала и сверху водрузите пулярку, накройте крышкой и тушите, пока пулярка не будет готова на ¾, затем снимите её с огня.

Было бы недурно дать ей остыть, а затем с помощью лучинки проделать в грудке отверстия на равном расстоянии друг от друга и в каждое вложить по маленькому ломтику трюфеля; постарайтесь, чтоб они хорошенько вошли внутрь; должен получиться овал по всей поверхности грудки.

Нашпиговав пулярку, покройте её ломтиками сала и положите обратно в кастрюлю; процедите сквозь шёлковую кисею бульон, в котором она готовилась.

За час до подачи поставьте пулярку томиться; перед подачей выньте пулярку, дайте стечь соку, развяжите и водрузите на блюдо.

Нарубите один трюфель и припустите на сковороде с небольшим кусочком сливочного масла; добавьте три-четыре столовые ложки соуса велюте, чтобы деглазировать сковороду, одну ложку осветлённого бульона, чуть-чуть соли и немного чёрного перца; дайте соусу вскипеть несколько раз и

вылейте его под пулярку».

Монархичненько, не правда ли?

Парфю из абрикосов, ананасов и разных фруктов

Позитивная часть меню. Во-первых, в торговом Ростове в 1891 году вполне себе ели ананасы. Во-вторых, уже были мои любимые абрикосы. Осталось найти значение слова «парфю».

Яндекс предлагает всё о парфюме, включая книгу «Парфюмер». Но что-то мне подсказывает: идём не туда.

После недолгих мучений я поняла, что меню составлял ещё тот знаток французской кухни. Двоечник.

Не «парфю», а «парфэ». Не аромат, а десерт.

На самом деле это старинный вариант мороженого. На родине блюда, во Франции, его готовили из свежих жирных сливок с фруктами, сахаром и ароматными специями.

Сливки взбивали, добавляли фрукты, специи и замораживали в специальных креманках.

Десерт нежный, деликатный — просто parfait (безукоризненный)!

Уха донская и ростовская

В чём смак и прелесть

Жить у рек и рыбы не есть? Нет, это не про Ростов.

В благословенные времена, когда в СССР не построили ещё Волго-Донской канал и не загубили рыбные запасы Дона и Азова, там гуляли гигантские стада рыб — шестьдесят один вид!

Старожилы говорят, даже в военные годы голода в Ростове не было — спасала рыба. Варёная, жареная, тушёная, вяленая. Любая.

Но всё же настоящей «визитной карточкой» ростовской кухни была и осталась уха.

Вокруг этого немудрящего на самом деле блюда сложились такие мифы, такие легенды, такая тонна воспоминаний и рецептов, что…

Попробуем разобраться.

Почему уха бывает чёрной, янтарной, белой или тройной

Разные названия ухи означают использование определённых видов рыбы.

Белая уха готовится из судака, к которому можно присоединить ерша, сига, окуня, налима, сома. У всех этих рыб белое мясо.

Янтарная уха варится из осетра, севрюги, и любой другой «красной» рыбы. Плюс при варке используют шафран для цвета и вкуса.

Чёрная уха получается из «бросовой» рыбы. В котёл идут караси, молодые сазаны, краснопёрки, голавль или карп.

Тройная уха варится поэтапно, из трёх групп рыбы. Первый бульон делается из мелкой рыбки. Второй и третий — из рыбы благородных видов: судака, осетра, белуги, севрюги, стерляди.

Правила выбора рыбы

На Дону вообще и в Ростове в частности, предпочитали для крепости бульона варить окуня, судака, карпа или ерша, сазана или толстолобика.

Гораздо реже в котёл шли лещ, плотва, тарань, пескарь. Сом допускался только после маринования в слабом растворе уксуса.

Перед закладкой в маринад рыбу чистили, потрошили, а затем выдерживали в уксусной воде не менее часа. Тогда сом, линь или карась избавлялись от запаха тины.

И, да. Главное. Покупайте только свежайшую рыбу. Чтоб глазки её были прозрачными, а не мутными. И жабры пахли свежестью, а не тиной.

Правила приготовления

На костре вы готовите, или на плите, варить уху надо без крышки. Уже когда блюдо готово и снято с огня, можно долить несколько ложек водки (для прозрачности бульона) и закрыть крышкой на 15 минут.

Пропорции воды и рыбы в донской ухе примерно 2:5. Значит, на 2–2,5 кг рыбы лейте 5 л воды.

Рыбу опускают только в кипящую воду.

Мелкую рыбу, которая дает навар, опускают в котёл в марле. Поэтому её можно только выпотрошить, вымыть, но не чистить.

Правила угощения

Традиционная ростовская уха подается не одним блюдом, а тремя:

- отдельно рыба;
- отдельно картофель (если есть в рецепте);
- отдельно бульон в чаше.

Ростовская «тройная» уха

Что нужно

• 0,5 кг мелкой рыбы (ёрш, окунь, подсулок, краснопёрка)

• 0,7 кг первой крупной рыбы (сазан, амур, толстолобик)

• 1 кг второй основной рыбы (осётр, белуга, севрюга, стерлядь)

• 3 крупные головки лука репчатого

• 4–6 лавровых листа

• 4–6 очень спелых томатов

• 10–15 горошин перца

• по одному пучку свежей зелени (укроп, лук, петрушка)

• соль по вкусу

• 100 мл водки

• 4 л воды

Как готовить

• Всю рыбу вымыть, почистить, выпотрошить (кроме самой мелкой — ту только вымыть и выпотрошить).

• Отложить хвосты и головы крупной рыбы отдельно, а жир, икру или молоки отдельно.

• Обязательно вырезать жабры!

• Сложить в двойную марлевую салфетку мелкую рыбу и жир, головы-хвосты крупной рыбы. Тщательно увязать.

• Дать воде закипеть.

• Добавить перец горошком, одну неочищенную луковицу и лавровый лист.

• Опустить в кипящую воду узелок с мелкой рыбой и дать покипеть 20–25 минут.

• Помните: с открытой крышкой.

• Очистить и нарезать лук (полукольцами, кольцами — это как вам нравится).

• У помидора снять кожицу и тоже нарезать.

• Подготовить крупную рыбу, порезав на порционные куски.

• Убрать марлевую салфетку и луковицу с кожурой.

• Опустить в бульон первую основную рыбу и нарезанный лук.

• Через 15–20 минут вынуть шумовкой, сложить на отдельное

блюдо.

• Заложить в бульон куски второй основной рыбы. Посолить.

• Варить ещё 30 минут.

• Помните: уху не перемешивают.

• Вынуть рыбу и выложить на отдельное блюдо к уже сваренной ранее.

• За 5 минут до окончания варки влить в уху водку и вложить помидоры, а также порезанную зелень.

• Дать настояться под крышкой 15 минут.

• Приготовьте «тузлук»: в отдельной небольшой миске смешайте бульон, соль, чёрный перец. Можно и чеснок — на любителя.

• Подавать отдельно бульон, отдельно куски рыбы, сбрызнутые тузлуком.

Уха из петуха, она же «царская», «атаманская» или «архиерейская»

В Домострое (XVI век), том самом, где описаны способы «воспитания» детей и жён, есть и рецепты.

Один из них напоминает нашу «царскую» уху.

Только блюда, где смешиваются мясо и рыба, тогда называли «юрма».

Как готовить

• Готовить такую уху просто: по рецепту «тройной», только вместо воды возьмите крепкий куриный бульон.

• Если готовите на костре, в котёл сначала запускаете курицу, порезанную на крупные куски. Варите часа два, а то и три.

• А уже потом начинается священнодействие с рыбой.

Но реально такая уха не только вкусна невероятно, но и не даёт опьянеть.

Проверьте: сколько бы сотрапезники ни выпили, они останутся трезвыми!

Признаюсь честно. Я сама-то такую уху ела от силы раз десять.

Сначала её готовил мой папа, на костре. Он любил вывозить семью и друзей на природу, километров за тридцать от города.

И варить уху — непременно. И вот иногда мог сделать и «царскую».

Она обязательно наутро превращалась в желе, если мы не могли доесть всё, что находилось в котле.

Потом были уже вылазки с друзьями, и такую уху готовила я сама.

Но папина всё равно была вкуснее…

Уха на головизне, но с икрой

Рецепт старинный, в Ростове такую уху готовила моя начальница из Ростовского краеведческого музея, Елена Сергеевна Павлова, светлая ей память.

Как сами понимаете, музейные сотрудники в России — не миллионеры. Но такую уху они могли себе позволить запросто.

Что нужно

• Чтобы сварить 5 л ухи, купите голову крупного сазана или толстолобика, килограмма на 2,5. Боюсь, головы осетра вы не найдёте, а жаль. Уха на ней прекрасна. Но и другие рыбы вполне справляются с задачей.

• Кроме того, купите 200–300 г сазаньей (судака тоже можно, или щуки) свежей икры.

• А к ней по парочке толстеньких морковок, сладких перцев, луковиц.

• Также вам понадобятся 3–4 крупных картофелины, по пучку укропа и петрушки.

• Ещё нужны лавровый лист, чёрный перец горошком и обычная соль.

• Если голова рыбы крупная, попросите на рынке её разрубить на 4 части. Вымойте, уберите плавники и жабры.

Как готовить

• Примерно 3,5 л воды доведите до кипения и отправьте туда головизну вместе горошинами перца и одной луковицей в шелухе.

• Пока она варится, очистите и нарежьте овощи — как вам привычней и удобнее.

• Пусть рыба поварится 30–35 минут.

• В самом конце варки бросайте лавровый лист.

• Выключайте огонь.

• Вытаскивайте шумовкой рыбу и остужайте.

• Бульон через мелкое сито процедите.

• Ошмётки рыбы, горошины перца и лавровые листья можно выбросить.

• Снова ставьте бульон на огонь, доводите до кипения, добавляйте нарезанные овощи. Порядок при этом такой: сначала морковь, лук и картофель. Через 5–7 минут — болгарский перец.

• Рыбью икру аккуратно промойте через сито и руками порвите икряной мешочек на несколько частей. Плёнки оставьте.

• Остывшую варёную рыбу переберите, удаляя косточки. Должна получиться добрая миска головизны.

• Когда овощи будут уже почти готовы, закладывайте икру.

• Осторожно помешивайте, чтобы икра «схватилась» в кипящем бульоне.

• Добавьте рыбье мясо.

• Снова доведите до кипения.

• Настало время солить уху. Солите осторожно и пробуйте. Учтите, что горячее блюдо кажется менее солёным, чем остывшее. Лучше уж чуть недосолить.

• В последний момент бросайте в уху нарубленную зелень.

• И никакой водки. Откуда у музейщиков такая роскошь?

Богатяновка: Тихая пристань шумных громил под скрипку Мони

Рассказ о Богатяновке начнём с песни. Редкий случай, но тут — к месту.

На Богатяновской открылася пивная,
там собиралася компания блатная,
там были девочки: Маруся, Роза, Рая
и ихний спутник Васька-«Шмаровоз».

Говорят, Одесса-мама не погнушалась отобрать у Ростова-папы эту песенку и заменить Богатяновскую на Дерибасовскую. В доказательство тому приводятся весомые аргументы, и до сих пор кое-кто «ломает копья» в битве за ростовскую интеллектуальную собственность.

Но мы-то примем ростовскую версию за правдивую. Потому что уж сильно похоже описание богатяновской пивной в шансоне на то, что происходило в этом районе Ростова на самом деле.

А ведь начиналась история этого «весёлого» района вполне благостно.

По легенде, Петр Первый вышел на правый берег Дона, когда был занят войной с турками и колесил по степи. С крутого склона к реке сбегали чистые родники, и царь напился из самого полноводного.

«Богатый источник», — якобы сказал Петр, и местность получила название Богатый колодезь.

Рядом с Богатым источником впоследствии поставили таможню, а затем и крепость Дмитрия Ростовского.

Как всегда и везде, вокруг крепости стали жить люди — самые отчаянные и нищие, не боявшиеся ни бога, ни черта.

Но настоящий расцвет Ростова и Богатяновки начался после отмены крепостного права, в 1861 году. На вольные земли Дона потекли реки имперской босоты, а с ними и обязательный воровской элемент — грабители, проститутки, нищие, мошенники всех мастей.

Вот эти последние и облюбовали Богатяновку. Учли очень важный географический плюс: Богатяновка находилась между Ростовом и Нахичеванью. До Нахичеванской межи было

несколько сот метров. А в Нахичевани ростовские полицейские власти не имели!

Никакого плана застройки Богатяновки, конечно, не было. Саманные хатки занимали то место, которое считалось тут ничейным, включая овраги. Найти нужный дом без помощи местных было совершенно нереально. Улиц-то не прокладывали, только тропки.

И в это время Богатяновка уже стала лидером по криминальности среди остальных, тоже не ангельских, районов Ростова.

Да что говорить… К середине XIX века в городе проживало около тринадцати тысяч человек, а в местных острогах сидельцев насчитывалось более полутора тысяч! То есть каждый десятый ростовчанин был замешан в криминале.

Однако если в Нахаловке или Бессовестной слободке открытый грабёж средь бела дня считался нормальным делом, то в Богатяновке авторитеты вели себя спокойнее. Они ведь тут жили, а «работать» ходили в другие районы.

Однажды краем Богатяновки прошли даже августейшие Романовы. Дело было так…

В 1869 году Ростов посетил младший сын императора Николая I с семьей. Остановились они в доме богатейшего купца-грека Ивана Скараманги. А дом этот находился на углу Малого проспекта и Почтовой улицы (сейчас улицы Чехова и Станиславского соответственно), на краю самой неблагоустроенной части Богатяновки.

Данных о том, что семью Романовых «пощипали» богатяновцы, нет, да и понятно почему.

К концу позапрошлого века на Богатяновке традиционно имела дома и подворья основная часть элиты воровского мира Ростова.

Среди обитателей Богатяновки были и шулера, и грабители, и сводни, и блатер-каины (скупщики краденого), и ушедшие «на покой» грабители.

«На районе» проходили «толковища» блатных, тут работал воровской суд, сюда стекалась добыча, здесь держали «общак».

Вообще криминальная структура Богатяновки была устроена на диво разумно.

Вернувшись после «дела», любой поселенец Богатяновки сразу же отчислял оговоренную долю в «общак». Размер доли высчитывался на «толковищах», исходя из сложности «работы».

Собранные деньги шли на помощь своим в тюрьме, на взятки полицейским и даже на пенсион престарелым ворам или семьям, утратившим «кормильца».

Традиционно самые большие доли приносили марвихеры (карманники), медвежатники (грабители сейфов) и скупщики краденого.

Спуск к Дону

Последние вообще превратили Богатяновку в настоящий

логистический центр. Сюда стекались реки товара, и отсюда же он расходился по городу и далее по империи.

Криминальные легенды

Ростовская газета «Приазовский край» часто писала о богатяновских делах — фактов хватало с избытком. Поэтому сегодня мы знаем о местных «звёздах»: Королеве Марго, к примеру. Она держала «заведения» исключительно для криминальных кругов. Или о местном «боге» по кличке Верховный Судья (Иосиф Демьяненко).

Бывали на Богатяновке и удивительные персонажи, вроде легендарного Манджуры. В миру этого удачливого вора звали Алексей Черепанцев, а в Ростове он «работал» исключительно «фотографом». Так называли тех, что ювелирно срезал золотые часы с цепочкой.

Но не этим стал знаменит Манджура. После отсидки его выслали с Дона на Дальний Восток. И он странствовал по Японии и Манчжурии (отсюда и прозвище). Выучил японский и китайский языки. Сколотил банду, грабившую КВЖД, разбогател.

А после русско-японской войны вернулся домой и жил тихонько на Богатяновке. Не выделялся одеждой или домом. И только близкие люди знали, что Манждура содержит несколько притонов и атаманствует не в одной воровской банде.

Подстраиваясь под нужды населения, Богатяновка тоже менялась. Считалось нормальным в каждом домике иметь три — пять выходов на разные улицы. Появились дома с глубокими подвалами и подземными переходами в другие такие же здания.

Плюс южная традиция построек всяческих «летних кухонь», временных «халабуд», сараев, курятников, свинарников и прочего…

В общем, если вдруг полицейские выходили на большую облаву, поймать нужных людей они могли только при чудесном стечении обстоятельств. Богатяновцы растворялись в своих лабиринтах, опережая звук.

Неудивительно, что воровская Богатяновка враждовала, например, с Бессовестной слободкой. Классические пролетарии не упускали случая познакомить свои кулаки с носами местной гопоты. Но случалось это нечасто. Ведь на самой Богатяновке не было никаких предприятий и даже мастерских.

Да и церкви тоже не было. В отличие от таких же нищих окраин, как Нахаловка и Бессовестная слободка.

Моня, пивная и Александр Розенбаум

Зато чего было много на Богатяновке, уж точно не меньше, чем в Нахаловке и других «весёлых» районах города, это кабаков и пивных. И вот здесь мы возвращаемся к знаменитому шансону старого Ростова.

Итак, на Богатяновской открылась пивная. Ну, не новость. Много их открывалось. Другое дело, что именно эта стала знаменитой.

Неужели пивом? Наверное, пиво тут наливали обычное. А вот географическое расположение — да, оно было особенное.

Оказывается, «та самая» пивная находилась ровно напротив Богатяновского централа, следственного изолятора № 1, что на углу Сенной улицы (ныне улицы Горького) и Богатяновского переулка (ныне Кировского проспекта).

Памятник скрипачу Моне

В этом изоляторе сидел когда-то мэтр русского шансона Михаил Танич и меланхолично писал стихотворение «Прогулочный дворик» с эпиграфом «На Богатяновской открылася пивная»:

Был хлеб богатяновский горек,
совсем уж не хлеб, а припёк,
но пайку в прогулочный дворик
таскал я с собою, как срок.
И мы по квадрату ходили,
а там, за колючей стеной,
сигналили автомобили
вблизи знаменитой пивной…

Однако на этом чудеса на музыкальной Богатяновке не заканчиваются.

Помните песню Александра Розенбаума о скрипаче Моне?

Скрипач ростовский Моня,
В своих сухих ладонях
Ты держишь моё сердце,
Как горло держит стих.
Здравствуйте, гости!
Ай, не надо, ай, бросьте.
Здравствуйте, гости!
Золотые мои!
Столик Ваш справа.
Моня, бис! Моня, браво!
Моня не гордый,
Моня пьёт на свои.

У героя шансона есть реальный прототип — действительно известный ростовский скрипач в ресторанах и кафе Соломон Телесин. Его скрипку отлично знали завсегдатаи модных ростовских заведений 1950–1980-х годов.

Но вряд ли многие знали, что родился Соломон Наумович на Богатяновке, в самом её сердце — в доме на углу неприметного Крыловского переулка и Старопочтовой улицы (Станиславского). Воевал, вернулся в Ростов и взял в руки скрипку. Играл в самых

известных ростовских ресторанах.

На старой Богатяновке

Да что говорить, в роскошном «Петровском причале» я слушала его сама в самом начале 1980-х.

А вот Розенбаум услышал игру Мони в «Скифе», куда часто приходили заезжие знаменитости. Зашёл, впечатлился, написал песню. Уж хорошего-то музыканта от иного Александр Яковлевич всегда отличит.

Став известным далеко за пределами Ростова, Соломон Наумович в интервью всегда говорил, что не жалел о работе ресторанным скрипачом никогда. Играл до глубокой старости.

И светлая память нашему Моне.

А Богатяновка жива

И знаете что? Не так уж сильно изменилась Богатяновка сегодня. Пройдя от угла Социалистической и переулка Нахичеванского вниз, к Дону, мы увидим её настоящую, словно законсервированную во времени.

На узких, кое-как асфальтированных, улицах много обветшалых одноэтажных домиков и двух-трехэтажных доходных домов, которые помнят времена воровского расцвета района. Кстати, времянки тоже сохранились, как и тайные переходы меж дворами.

И это в центре южной столицы — Ростова-на-Дону. Чудеса, да и только…

Фаршированная рыба

Любимые рецепты казаков и евреев Ростова

Казалось бы, что может объединять таких разных по менталитету людей, как интеллигентные евреи и жёсткие донские казаки? Да, это она — фаршированная рыба. Как ты там её ни называй: хоть гефилте-фиш, хоть сазан с кашей.

Однако давайте посмотрим, есть ли всё же различия в рецептах.

Первое и главное. Еврейские рецепты, особенно старинные, велят снять кожу чулком, а потом нафаршировать её смесью фарша. Казачьи правила проще: рыбу чистят, потрошат, а затем начиняют.

Второе, дополнительное. В начинке казаки часто используют кашу, капусту с икрой. И никогда свеклу. У евреев начинка строже и безыскусней: мясо рыбы, маца, морковь, свекла.

Третье, дополнительное. Казаки фаршированную рыбу запекают, а евреи томят в бульоне.

Четвертое, итоговое. И всё равно получается она — фаршированная рыба.

Гефилте-фиш

Классический еврейский рецепт

Говорят, что евреев мало, а рецептов гефилте-фиш много. Но я поискала проверенный рецепт ростовских семей. И нашла.

Что нужно

• Рыба: карп, сазан, налим, щука, толстолобик, примерно на 1,5–2 кг

• толстостенная кастрюля, очень острый нож

• 1 крупная луковица

• 2 свеклы

• 2 моркови

• немного мякиша белой булки (или ложка мацовой муки)

• 1 яйцо

• 1 ч. л. соли

• ½ ст. л. сахара

• лавровый лист

• молотый чёрный перец, чёрный перец горошком, душистый перец

Как готовить

• Рыбу надо очистить от чешуи, вымыть.

• Все плавники, кроме верхнего, отрезать.

• Голову и хвост отделить.

• Острым ножом провести круг вокруг головы, рассекая кожу. Снять чулком. Лучше всего это проделать с щукой — такое у неё хорошее свойство шкуры.

• Если кожа не снимается, тогда выпотрошите рыбу, а из головы вырежьте жабры.

• Срежьте с кожи мясо вместе с хребтом, стараясь не порвать шкуру.

• Хребет отделите, вымойте, залейте 1 литром воды и сварите бульон.

• Мясо рыбы, хлебный мякиш (размягчённый в воде) или мацу измельчите в фарш.

• Вбейте в фарш яйцо.

• Лук измельчите и обжарьте на ложке растительного масла

до золотистого цвета.

• Добавьте в фарш.

• Посолите, поперчите.

• Морковь и свеклу очистите, нарежьте тонкими пластинками или кружочками.

• Начините фаршем кожу рыбы и голову тоже.

• Если у вас разрезанная шкура, то сделайте как бы рулет, где верхний край кожи натянут на нижний.

• На дно кастрюли уложите половину моркови и свеклы.

• Насыпьте соль, сахар и молотый перец.

• Аккуратно уложите рыбу в кастрюлю, приложив к туловищу голову и хвост.

• Сверху выложите вторую половину овощей.

• Залейте рыбным бульоном.

• На среднем огне доведите до кипения, а потом сделайте огонь слабым и томите рыбу 1,5–2 часа.

• Когда овощи станут очень мягкими, добавьте в бульон лавровый лист, душистый и чёрный перец горошком и варите еще 10–15 минут.

• Готовое блюдо остудите и отправьте на ночь в холодильник.

Запечённая рыба с икрой

А это уже казачья рыбная кухня. Бесподобно вкусная.

Что нужно

• Рыба: лещ, карп, сазан — примерно на 2–2,5 кг, непременно с икрой
• 0,5 кг свежей капусты
• по пучку укропа и петрушки
• 1 луковица
• 1 морковь
• 2 ст. л. масла для жарки
• соль и перец чёрный молотый по вкусу

Как готовить

• Рыбу почистить и выпотрошить.
• Убрать жабры, срезать плавники.
• Положить вычищенную и выпотрошенную рыбу в белое вино, смешанное с водой, на 1 час.

Фарш из капусты

• Капусту мелко нашинковать.
• Лук и морковь нарезать соломкой.
• Обжарить на растительном масле.
• Слегка остудить, смешать с икрой.
• Нафаршировать рыбу, соединить разрез зубочистками.
• Смазать рыбу сметаной или маслом.
• Запекать в нагретой духовке при температуре 180° С примерно 35 минут, проверяя шпажкой.

Фарш из каши

• Вместо капусты можно сварить до полуготовности рис, пшено, булгур.

• Лук обжарить, добавить в кашу вместе с икрой.

• Остальное так же, как в основном рецепте.

Печёная щука
Старинный рецепт

Как готовить

• Это очень просто. Берётся крупная щука и солёное сало.
• Рыбу чистят, потрошат.
• Сало режут тонкими пластинками.
• Затем щуку заматывают в сало с помощью кулинарной нити.
• Жарят на большой сковороде или вертеле.
• Главная задача — поливать топящимся жиром.

Бессовестная слободка Анархия за Темерником и цирк купцов Машонкиных

Если вы приехали в Ростов поездом, считайте, что практически угодили в начало Бессовестной слободки! Остальным придётся подъехать к Главному железнодорожному вокзалу и посмотреть вверх, на гору, где начинается современный проспект Стачки.

Лет сто пятьдесят назад (точной даты заселения нет — ***прим. авт.***) взгорье за речкой Темерник облюбовали для строительства своих немудрящих домов люди, приходящие в Ростов на заработки.

Бывшие крепостные (крепостное право отменили только в 1861 году, помните?) из Центральной России, заробитчане из Малороссии и даже далекой Белоруссии денег на строительство кирпичных домов не имели. А дерево в Ростове было дорого. Вот и селились на «ничейных» землях, никого в известность не ставя, а ставя саманные хатки. Бессовестные!

Так и закрепилось название за этим рабочим районом — Бессовестная слободка.

Место, на самом деле, выгодное было: с одной стороны — портландцементный завод «Союз», на южной стороне холма — газовый завод, с севера — вторая бумажная фабрика Панченко. А совсем рядом, внизу, Главные мастерские Владикавказской железной дороги. Работай, не хочу…

Старинный домик на Бессовестной

Уже забытый писатель Г. П. Данилевский поместил героя

одного из своих романов сюда, в Бессовестную слободку образца 1861 года…

«По взгорью здесь было раскинуто село… Бессовестная слободка.

Домики и хаты слободки, точно кучи камешков, кинутых из горсти, как попало, торчали тут без всякого порядка, лепясь по обрывам, сползая к реке или взбираясь на маковку взгорья.

Эта слободка селилась сама собою под городом, когда ещё мало обращали внимания на то, кто сюда приходил и селился. Дух смелости и доныне тут царил на всей слободе. Все проделки против полицейских уставов в городе начинались отсюда…».

И знаете, это вот замечание про беспорядки неудивительно. По данным репортеров ростовской газеты «Приазовский край», в 1896 году Бессовестная слободка явно держала чемпионское место в городе по количеству кабаков на душу населения.

«Ничего здесь нет, кроме кабаков, — сообщал газете окраинный обыватель, подписавшийся: „Темерничанин“. — Вышел на улицу — перед носом кабак. Взгляните хотя бы на пресловутый проспект Коцебу. Справа и слева вы только и видите кабаки: первый правый угол — трактир в доме Безносова, левый угол — трактир Кулагина, выше — виноторговля Трифонова, напротив — кабак Рыбкина, а дальше пошли „ренсковые погреба“ при бакалейных лавочках (или лавочки при „погребах“ — этого не разберёшь), и так почти вплоть до училища… Кабаки густой сетью раскинулись по всему Темернику и, как хитрые пауки, ловят свою простодушную жертву. Соколов, Трифонов, Машонкин, Долгов и проч. и проч. — все соблазняют рабочий люд своим „товаром“…».

Кстати, знаете, что такое «ренсковые погреба»? Это определение одной из пяти принятых в Российской империи групп питейных заведений.

1. Питейные дома, винные лавки, ведерные лавки (оптовые, где вино и водку покупали ведрами — *прим. авт.*): торгующие навынос.

2. Ренсковые погреба: кроме водки, имели право на продажу иностранных вин.

3. Трактиры и буфеты, где пили внутри заведения.

4. Погреба для продажи русских виноградных вин.

5. Портерные и пивные лавки.

Интересная деталь. Во всей империи чаще всего трактиры содержали и обслуживали ярославцы и вологодцы, а выходцы из

Рязанской и Коломенской губерний — ренсковые погреба и портерные лавки.

Но в Ростове и своих купцов-предпринимателей, как видите, хватало. Обратите внимание на фамилию Машонкин в цитате. Интересная была купеческая семья. Со своей паранойей.

В Ростове Машонкины были известны как торговцы спиртным. Богатые. Особняки в городе, дача (теперь это территория Зоопарка). Но имидж так себе…

И вот тогда Машонкины стали вкладывать деньги в театр и цирк! На деньги этих купцов отстроили первый, ещё деревянный, городской театр-цирк (сейчас ровно на том же месте располагается каменное здание современного цирка).

По словам одного из ростовцев того времени, это был «грандиозный театр, грязный, неуклюжий, неуютный, с постоянными сквозняками, но с буфетом трактирного типа». Всё же привычки Машонкиных взяли свое.

Кстати, настоящий «ренсковый погреб» нашли в Ростове не так давно — в 2018 году. Ремонтируя фасад старинного здания на углу переулка Газетного и Ульяновской улицы, строители открыли надпись чёрной краской: «Ренсковый погреб». Хорошую краску делали предки, правда же?

Но вернёмся в слободку.

Если вы думаете, что «бессовестные» традиции исчезли со временем, то вы глубоко, очень глубоко, ошибаетесь. И тогда, и сейчас этот район Ростова примечателен абсолютным отсутствием нормальных дорог.

До революции, осенью и весной, когда крутые улицы становились совершенно непроезжими, жители не могли спуститься или подняться к своим домам. Сидели «в осаде», запасшись водой и продуктами, пока вода не схлынет.

Ростовские извозчики в такие дни смотрели на седоков, которые просили довезти на Темерник, как на сумасшедших: «Куды?.. Што меня чёрт рогами под бока не пырял? Скотину надорвешь и сам утопнешь… Не поеду, хошь озолоти!..».

Когда, на рубеже веков, ростовские власти подумывали о том, чтобы замостить хотя бы одну улицу, в местной газете появился ядовитый комментарий: ***«Освобождение невольников в Америке, упразднение крепостного права в России и замощение Церковной улицы на Темернике — вот три однородных по значению факта, которые когда-нибудь будут поставлены рядом…».***

По итогу первую улицу Бессовестной слободки, проспект Коцебу, заасфальтировали в 2006 году.

Одну.

Остальные до сих пор вполне аутентичны, погуляйте и посмотрите сами.

Еда казачья, доподлинная

Ростов, чтоб вы знали, казачьим городом не был никогда. Только в последние годы вдруг засверкали на его улицах «иконостасы» позвякивающих медалей в комплекте с лампасами.

На самом деле город входил в Область Войска Донского лишь чуть более двадцати пяти лет, с 1887 года и до 1918 года, когда и самого казачьего Дона официально не стало.

С другой стороны, казаки жили совсем рядом, и не знать их правила, привычки, кухню было невозможно. Как нельзя не рассказать о самых ярких казацких кушаниях, которые стали в Ростове привычными или, наоборот, до сих пор считаются местной экзотикой.

Кулеш рыбный

Говорят, это был любимый кулеш Михаила Шолохова, который автор «Тихого Дона».

Что нужно

• 1 стакан пшена
• 2 стакана кипятка
• солёная рыба (идеальный вариант — судак)
• 1 луковица
• растительное масло для жарки
• зелёный лук по вкусу

Как готовить

• Пшено хорошенько промойте.
• Залейте стакан пшена двумя стаканами кипятка и варите на слабом огне 10 минут.
• Рыбу обдайте кипящей водой и оставьте остывать.
• Затем рыбу очистите, уберите кости и нащипайте мясо с хребта и ребер.
• Луковицу поджарьте на растительном масле.
• Заправьте поджаренным луком пшённую кашу.
• Отправьте туда же рыбу.

• Добавьте порубленный зелёный лук.

«Катушки» из рыбы

В книге Г. Остапенко «На тихом, на вольном, на славном Дону» есть описание этого блюда: ***«Из мякоти судака, щуки, осетра готовили фарш, добавляли соль, лук, чёрный молотый перец. Фарш формировали в виде шариков и обжаривали. Нарезанный картофель опускали в кипящую воду, туда же клали рыбные фрикадельки. Заправляли суп зажаркой из лука и томата».***

Понятно, почему «катушки»? Фрикадельки катали в руках, чтоб получились круглые шарики. По опыту, они должны быть размером с некрупный грецкий орех.

Повседневная осетрина

Этот рецепт опубликован в книге учёных Южного научного центра «Социально-исторический портрет дельты Дона: казачий хутор Донской».

В 1940-х годах и ранее самым доступным для приготовления «на скорую руку» местным блюдом считалась рубленая осетрина с овощами.

Цельный (отрубленный от туши) кусок осетрины хозяйки запекали в печи, обложив картофелем, морковью и луком. Для детей картофель могли потолочь, полив жиром от осетра.

Уха на сыворотке

Казаками донская сельдь всегда использовалась широко. И солили её, и варили, и вялили.

Рецепт ухи на молочной сыворотке был принят именно на Нижнем Дону, вблизи Ростова.

Как готовить

• Сыворотку довести до кипения.

• Загрузить в неё очищенную и потрошеную сельдь, укроп, лавровый лист и соль.

• Можно добавить и несколько картофелин целиком.

Чапра

Этот продукт заготавливают летом и используют целый год. По сути, чапра — заквашенные помидоры. Их добавляли в уху, супы, борщи, делали из неё тюрю с подсолнечным маслом и рубленым луком.

Как готовить

• Спелые помидоры нарезать на четыре части и уложить в бочки или кастрюли.

• Каждый слой помидоров (здесь говорят «шар») пересыпать зеленью, листьями чёрной смородины, перетёртыми с солью.

• Ещё положить перец горошком, зелёный горький перец и кусочки кислых яблок.

• Закончив укладку «шаров», верхний слой густо обсыпать солью.

• Оставить кваситься на две недели.

• Каждый день чапру нужно осторожно перемешивать.

• Когда чапра готова, её перекладывают в банки, сверху заливают растительным маслом и хранят в подвале.

Рыба-чинёнка

Нижнедонские казаки называют такую рыбу «жуй-плюй». Таранка, рыбчики, небольшие лещи.

Как готовить

• Из части рыбы делается фарш, добавляются в него зелень и рубленый лук.

• Затем очищенную и выпотрошенную рыбку фаршируют: брюшко и голову без жабер.

• Складывают в кастрюлю, перемежая обжаренными морковью, луком, белым корнем.

• Заливают водой с чапрой.

• Тушат до получаса.

Нахаловка
Кусочек Ростова-папы, где ходят только пешком

На улице Большой Садовой пафос, ампир и витрина южной столицы. На Ливенцовке — башни-скороспелки образца XXI века. И только Нахаловка, оптимистично переименованная в Новое поселение (граница проходит по улицам Нансена, Тельмана, Локомотивной, проспектам Буденновскому, Сиверса и переулку Озимому), осталась почти такой же, какой была лет сто двадцать назад.

Жителям — горести, туристам — радости.

В апреле 2022 года местные СМИ писали: ***«Дома здесь расположены в хаотичном порядке, частично сохранилась историческая застройка — несколько кварталов в границах улицы 20-й и улицы Коровкина, а также между переулком 2-м и переулком Доломановским.***

На узких улицах и в крохотных переулках до сих пор можно увидеть полуразрушенные деревянные здания. По некоторым переулкам с трудом проезжают даже легковые автомобили. Из-за узких дорог местным жителям приходится передвигаться пешком».

Ростовчане до сих пор говорят — Нахаловка. А знаете, почему так назвали этот район?

Хатки на колесах

Как в Нахаловке произошло «чудо»

По ростовским легендам, появление Нахаловки было сродни чуду.

Якобы одним весенним утром 80-х годов позапрошлого века городская полиция невесть зачем забрела на пустырь за Таганрогским проспектом (нынешний проспект Буденновский). И вдруг стражи порядка увидели: на месте вчерашних зарослей чертополоха и лебеды возник небольшой поселочек. Саманные хатки, народишко суетится.

Что за нахалы?

«Приазовские ведомости» немедленно отозвались стихами:

Там, где пустырь лишь красовался

Да лобода, что лес росла,

В день неизвестного числа

Чуть что не город основался…

В старинных заметках писали, что для учинения суда и расправы на место выдвинулись полицейские силы. Но местный люд не испугался, и уж, тем более, не разбежался. Чумазая гопота вынесла городовым хлеб-соль да и пригласила на новоселье. Нахалы-с!

Современная Нахаловка

Подзакусив, власти решили с нахаловцами не спорить, а

уравнять в правах с другими ростовскими районами и взимать налоги. А уж устройство района оставили на совести самих жителей.

Но… Легенда умалчивает об истинных создателях «чуда». И в самом деле, как можно за день возвести даже саманные, но дома?

Оказывается, секрет прост.

В книге «Прошлое Ростова», написанной И. А. Кузнецовым в 1897 году, отмечено, что пустырь Нахаловки был определён в середине XIX века как место устройства скотобоен и ветряных мельниц. Вокруг них лепились мазанки работников.

А когда ветряки уступили дорогу паровым мельницам, на освободившуюся территорию и пришли нахаловцы. Но всё же, как они сумели так быстро отстроиться?

Нахичеванский адвокат и краевед Григорий Чалхушьян в конце XIX века выпустил книгу «Историческая записка о городе Ростове-на-Дону». И в ней есть замечательные истории о Нахаловке и нахаловцах. Вот, например, такая.

«Хаты обыкновенно делались на лесной бирже, находящейся на ярмарочной площади, всего в полуверсте от заселяемой поляны; ночью они взваливались на воловые дроги и тихонько перевозились на приготовленное заранее место.

При этом между переселяющимися проявлялась замечательная солидарность. Не было примера, чтобы новые пионеры поссорились из-за чего-нибудь; напротив, все стоят друг за друга как один. Особенно это заметно при перевозке хат: тут все, и стар, и мал, буквально на руках перетаскивают хату и помогают устанавливать её».

«Нечистое место», или зловещие тайны Нахаловки

Долгие десятилетия Нахаловка считалась в Ростове местом «нечистым».

Старики рассказывали, что на пустыре когда-то поставил усадьбы (тоже нахально!) некий старик Гарбуз. Он, между прочим, занимался укрывательством грабителей и разбоем на приростовских дорогах.

К концу XIX века эта народная легенда косвенно подтвердилась.

В Нахаловке разбивали городской сад, строили народный театр. И, когда копали яму под фундамент, обнаружили множество могил. А ведь никогда здесь кладбища не было.

«Дела тёмные, Гарбузкины», — уверяли ростовчане.

Меж тем Нахаловка заселялась и расширялась. Дешевизна земли, домов и жизни приманивала сюда рабочих из расположенных неподалеку Главных мастерских Владикавказской железной дороги, табачных фабрик, порта.

Власти Ростова, не зная, как управиться с самопровозглашенной вольницей, решили попросту узаконить статус-кво. И даже предложили нахаловцам выкупать свои участки. Ну ладно, в кредит — сроком до двух лет. Но с условиями.

Нахаловец, или стремящийся к этому пришлый человек, не мог иметь другого недвижимого имущества в Ростове и приобретал только один участок, который мог застроить только согласно утверждённому плану.

И с 1885 года Нахаловка официально стала Новым поселением. На бумаге, конечно.

Однако цивилизация района всё же шла. Главная улица Нахаловки — нынешняя улица Варфоломеева, а до революции улица Шестая, обзавелась трамвайной линией. Появились почта и телеграф, открылись врачебные и ветеринарные кабинеты, аптеки. И, конечно, бесчисленное множество трактиров и кабаков. Даже парк!

…И спешил Халтуринский, Братский, Доломановский,
Мёл клешами улицы, в парк народ нахаловский!

Невероятные судьбы, связанные с Нахаловкой

Сегодня имена этих людей почти забыты, словно стёрты. Незаслуженно.

Один наш герой родился в Нахаловке, а второй упокоился на её кладбище. Вроде бы ничего выдающегося, таких десятки тысяч.

Но истории их жизни настолько удивительны, что я решила о них рассказать. Кто же они?

Старый домик

Дмитрий Ивановский — отец мировой вирусологии, которого не пощадила судьба

Дмитрий Иосифович Ивановский — один из самых несчастливых людей среди ученых.

По странной прихоти судьбы или обстоятельств, исчезли и место его рождения, и место упокоения. Но это далеко не всё, чем злодейка-судьба «отметила» учёного.

Дмитрий Ивановский, из бедных дворян, родился четвёртым ребёнком в крохотном имении отца в селе Низы, стоявшем на старинном тракте из Гдова в Нарву. Когда в 1954 году заполняли Нарвское водохранилище, Низы навсегда ушли под воду.

К счастью, Дмитрий Иосифович этого никогда не узнал.

Способный мальчик, он на «вдовьи копейки» своей матери сумел получить блестящее образование в Петербурге: сначала гимназическое, затем и университетское. Он настолько хорошо учился, что в университете получал именную стипендию и сам помогал семье.

Главное открытие своей жизни Ивановский сделал на пороге выхода из альма-матер, когда открыл так называемые «кристаллы Ивановского» — virus.

Однако сам исследователь не понял, что именно произошло. Только последующие поколения ученых развили и применили на практике блестящее открытие Ивановского.

Вспоминая Ивановского в своей нобелевской речи в 1946 году, американский химик Стэнли сказал, что российскому ученому не хватило малости, чтобы совершить эпохальный прорыв в науке.

«Когда в 1892 году Ивановский обнаружил, что сок растения, поражённого табачной мозаикой, остаётся заразным после прохождения через фильтр, который удерживает все известные живые организмы, он был готов заключить, что болезнь была бактериальной по своей природе, несмотря на то, что он не мог найти бактерий возбудителя, — напишет нобелевский лауреат. — ***В результате его наблюдения не привлекли к себе внимания».***

А Дмитрий занялся другим направлением исследований.

В 1889 году он женился на дочке своей квартирной хозяйки. Родился сын.

В самом начале XX века молодой учёный перебрался в Варшаву и выпустил несколько прекрасных исследований по пигментам растений. Стал профессором. Основал собственную

лабораторию, где изучал физиологию растений.

Когда началась Первая мировая война, сын Ивановского, Николай, ушёл на фронт. Похоронку убитые горем родители получили, собираясь переезжать в Ростов-на-Дону. Ведь именно туда перевозили Варшавский университет.

И тут Ивановского настиг очередной удар: лабораторию собрать и переместить не удалось.

Пришлось начинать всё заново. Но сил уже не хватало. К пятидесяти пяти годам Дмитрий Иосифович превратился в старика: сказались бесконечные опыты с ядовитыми реактивами в лаборатории.

Коллега Ивановского, профессор А. Ф. Флеров, вспоминал: ***«Человек он был сердечный, скромный, очень симпатичный, и при всей своей большой учёности держался как-то в тени и не стремился выставить себя вперёд…».***

В 1920 году Дмитрия Ивановского не стало. Похоронили его в Нахаловке, на Ново-Поселенском кладбище.

А спустя сорок лет кладбище уничтожили при возведении Дворца спорта. Не сохранилось и захоронение Ивановского. Ученики смогли только установить кенотаф на Братском кладбище.

Василий Нечитайлов — художник-белогвардеец, которого заметил Папа

1886 год. Нахаловка уже в составе Ростова. На одной из улиц, в семье донского казака, мастера Владикавказской дороги Николая Васильевича Нечитайлова, родился сын. Назвали по деду — Василием.

Мальчик вырос в Нахаловке, но его талант к рисованию заметили даже в церковно-приходской школе. И в начале нового, XX века, Василий уезжает на учёбу в Москву.

С началом Первой мировой войны молодой художник идёт на фронт — казак ведь. И в составе казачьей сотни оказывается в Персии, где сражается с турецкими войсками.

А в России начинается революция. Которую Василий Николаевич не принимает всем сердцем. Он вступает в Добровольческую армию и с нею же вынужденно покидает страну. В 1919 году он в последний раз побывал в Ростове.

Тоже старинный домик, но с претензией

В эмиграции Нечитайлов возвращается к своему истинному

призванию и снова становится к мольберту. Его выставки с успехом проходят в Париже и Руане, Авиньоне и Женеве, в Венеции, в Генуе, в Ницце, на Корсике… Он тоскует по родному городу и пишет об этом стихи.

Стать волной твоей хочу я,
С пеной буйной на гребне,
И лететь, лететь, кочуя
На Восток, к моей стране,

Где навстречу сладко льётся
моих степей,
Где, знакомое мне, бьётся
Сердце Родины моей…

Но в СССР бывшему офицеру-белогвардейцу дороги нет. И перед Второй мировой войной художник навсегда переезжает в Италию. И, православный, начинает писать картины для католических церквей.

Когда Василию Николаевичу исполнилось почти семьдесят пять лет, его картину «Пьета» увидел Папа Пий XII. И дал указание купить для музея Ватикана. А другое полотно, «Благовещение», до сих пор висит в римской церкви Святого Антония.

Русский художник Василий Нечитайлов навсегда остался в Италии. Он похоронен в Амальфи, где работал последние годы и где жители называли его — Дон.

А местные краеведы утверждают, что в Нахаловке до сих пор стоит дом, в котором родился художник.

Кстати, туда можно доехать на трамвае.

Нахаловка плюс трамвай
Сто с лишним лет без одиночества

Сначала, конечно, появилась конка. Вместо пламенного мотора — живая конская сила. Но народу в Ростове становилось всё больше, и было решено запустить электрический трамвай.

Под Новый, 1901 год, изумлённые ростовчане увидели трамвай без коня. Феерия!

Маршруты (их называли «линиями») тогда носили имена собственные. Была «Главная» линия — от железнодорожного вокзала до Нахичеванского трамвайного парка, «Богатяновская» — от Большой Садовой по Богатяновскому переулку до трамвайного парка, и «Таганрогская» — от Нового поселения до Богатяновского переулка.

Цивилизация связала бандитскую Богатяновку с хулиганкой Нахаловкой!

Прошло тридцать лет, и маршруты потеряли имена, зато их стало больше. Причем, через Нахаловку проходили уже три: Братский переулок — площадь Карла Маркса, Новое поселение — Сельмаш и Новое поселение — Нахичеванский трампарк.

А к началу 1970-х годов нахаловцы «рассекали» в трамваях по четырём маршрутам, выезжая на самые далекие окраины: в Сельмаш, на завод «Красный Аксай» и в посёлок им. Чкалова.

Даже тогда трамваи были, пожалуй, единственным общественным транспортом в Нахаловке. Узенькие улочки, кривые переулочки — кроме трамвая, ничем отсюда и не выедешь.

В самом конце XX века трамваи стали вытесняться автобусами, маршрутками и такси. Ветшали вагоны, поднимались цены, закрывались маршруты.

Но в переулках Нахаловки тарахтение стареньких трамваев слышно до сих пор! Знаете, это уже настоящая машина времени — трамвай маршрута № 6…

«Наши армяне»
Путешествие в старинную Нахичевань

Да, в Ростове так говорили и говорят — «наши армяне».

Когда я училась в университете, а потом работала в археологическом музее «Танаис» (он находится в Мясниковском районе — месте компактного проживания донских армян), тоже так называла сокурсников и приятелей из Нахичевани и Чалтыря. И продолжаю.

Мне никогда не приходило в голову удивляться, откуда в Таганроге греки, а в Ростове армяне.

«Они ведь всегда здесь жили», — думала я в детстве.

Потом, конечно, узнала историю. Но мнения не переменила.

Долгая дорога домой

Морозным ноябрем 1779 года на площади еще не выстроенного армянского города Нахичевана, обок крепости Дмитрия Ростовского, глашатай зачитывал указ императрицы Екатерины.

Его благоговейно слушали около восьми тысяч переселенцев-армян. Тех, кто покинул Крым и шёл почти год пешком, теряя по дороге ослабевших сородичей.

В указе императрица повелевала новым жителям Российской империи основать один город и пять селений: Нахичеван и Чалтырь, Крым, Большие Салы, Малые Салы, Несвитай.

Так Екатерина Вторая стала «крёстной матерью» для донских армян.

Но откуда тысячи торговцев, врачей, мастеров, строителей, виноградарей и пахарей пришли на южную окраину России? И почему ереванские армяне говорят иначе, нежели их сородичи с Дона?

На самом деле путь на Дон у части армян начался за несколько столетий до того дня, как они услышали указ Екатерины.

Отправной точкой послужил 1065 год. Турки-сельджуки поработили Армению, разорив её столицу Ани.

Жителям города и близлежащих селений пришлось бежать. Часть анийцев добралась до города Аксарай (недалеко от будущей Астрахани) в Южном Поволжье — они торговали с татарами и хорошо знали местность.

Однако жизнь под управлением ханов не задалась. Армян-христиан давили налогами, угрожали. Со стороны степи набегали дикие ногайцы и грабили.

И армяне снова пустились в путь. На этот раз точкой назначения выбрали приморские города Крыма, где властвовали генуэзцы.

Опомнившись, аксарайские татары попытались задержать армян, но те пошли в бой и вырвались из западни.

В 1330 году, после полутора лет скитаний по дикой степи, переселенцы достигли Кафы (современная Феодосия).

Так Крым стал домом для анийцев. Здесь их не притесняли за веру — генуэзцы сами были христианами. В правах переселенцев не ущемляли, а на защиту новой родины армяне вставали наравне с генуэзскими купцами.

Но спустя полтора века армян снова «догнали» турки.

В 1475 году султан Магомет II решил устранить конкурентов

италийцев и разорить Кафу. Осаду город не выдержал и был разрушен.

Часть жителей, бежавших от резни, нашли приют в татарских деревнях, несмотря на разную веру. Но большинство побежали дальше.

Молдавия, Валахия, Польша… Кто-то всё же остался в разоренных турками деревнях.

Матушка-царица и фельдмаршал Суворов
Кто привёл армян на Дон

Прошло ещё триста лет. Окрепнувшая Россия стала пробиваться к Чёрному морю, осваивая дикие донские степи и Приазовье. На пути, конечно, встали турки.

Несколько войн выдержала империя, чтобы закрепиться на Юге. И в 1774 году, после очередной войны с Турцией, был заключён Кючук-Кайнарджийский мир, по которому татарское ханство в Крыму признали не зависимым от Турции.

Сразу же агенты Екатерины стали подбивать армян и греков переселиться в безлюдный Новороссийский край (будущая Ростовская область). Выгоды очевидные: там, куда приходят армяне, появляются торговля, ремесло, строятся селения и города.

Армяне серьёзно задумались. Императрица обещала самые щедрые условия для переселенцев. Но как бросить нажитое? Пашни, виноградники, сады, скот как перевезти?

В качестве главного «двигателя» своей безумной авантюры Екатерина направила в Крым самого А. Суворова, победителя турецких войн. И фельдмаршал не подвёл. Очаровал, пообещал, уговорил.

Договорился с донскими казаками о сопровождении переселенцев через степь к Дону.

18 августа 1778 года первая партия армян из Кафы выдвинулась в путь. За ней последовали ещё две. Всего почти тринадцать тысяч человек.

Год шли люди, и только две трети от вышедших смельчаков достигли Ростова. Их преследовали болезни, тяготы пути. И погода. Всё же на Дону холоднее, чем в Крыму.

Но он таки настал, тот день, когда на площади новой Нахичевани прозвучал указ императрицы: армяне-поселенцы освобождались от государственных податей и служб на десять лет, от воинской повинности — на сто лет.

Армянам разрешалось строительство церквей с проведением в них обрядов по своим законам и обычаям. Разрешалась свободная торговля внутри и вне государства.

Донские армяне получили право строить своими силами фабрики, заводы, купеческие мореходные суда.

Не обманула «крёстная мать». Да и «крестники» не подвели.

Старинная Нахичевань
Кусочек Востока в Ростове-папе

Город сразу строили «по уму». Планировка была строгой и понятной: сетка улиц и переулков, пресекающихся под прямым углом. Почти как на Васильевском острове Петербурга: даже улицы назывались «линиями». Эта планировка сохранилась и сегодня.

Во многом сохранились и дома старинной Нахичевани. Ведь местные зажиточные люди не скупились на лучших архитекторов империи. Деньги у них водились всегда.

Уже к 1825 году в Нахичеване число фабрик — водочных, рыбных, салотопенных, кожевенных, хлопчатобумажных и других, достигало тридцати трёх. В то время как в Таганроге их было двадцать шесть, а в Ростове-на-Дону только двенадцать.

С 1860-х годов пошел рост заводов, обеспечивавших строительство: кирпичных, черепичных, известковых, кафельных и других. Их и сейчас огромное количество.

Генерал Раевский, вместе с Александром Пушкиным побывавший в Нахичевани в 1820 году, писал: ***«Город этот многолюдный и в торговом отношении очень богатый. Здесь и жизнь, и строения, черты лица и одеяние населения — всё своеобразно».***

И он был прав!

Построенная рядом с почти бандитским Ростовом, Нахичевань славилась спокойствием.

В статистическом отчете, предоставленном таганрогскому градоначальнику от 23 июня 1823 г., можно прочитать: ***«В течение последних 10 лет в округе Нахичевана никем из жителей ни одного убийства не учинено».***

Наверняка это было связано с тем, что армяне не только наказывали за преступления, но и обучали, просвещали своих детей. Очень быстро юные нахичеванцы стали студентами в университетах обеих столиц России и далее в Европе: Лондон, Париж, Берлин.

Стало модно и даже выгодно русифицировать армянские имена. Так и повелось: Берберяны становились Берберовыми, Костанаяны — Кастанаевыми, Алавердяны — Алавердовыми, Багдыкьянцы — Багдыковыми и так далее. Ованеса изменяли на Ивана, Мкртыча — на Никиту, Гукаса — на Лукьяна.

Монастырь Сурб-Хач

И какова же ирония судьбы, что торговая, богатая Нахичевань

в 1929 году была присоединена к Ростову как Пролетарский район!

Запахи Нахичевани

Рассказывает доктор Георгий Багдыков

«Я родился и вырос на 23-й линии, 18. В старинном доме, построенном в 70-х годах позапрошлого века, в старинной нахичеванской семье.

По легендам, нахичеванские Багдыковы начались с двух братьев-сирот, которые, при переселении из Крыма в 1779 году, потеряли родителей. Но выжили и стали родоначальниками большой и дружной семьи.

Последние поколения Багдыковых жили в самом сердце Нахичевани, в собственном доме.

Вот как мой отец, заслуженный врач России, краевед, в своих мемуарах описывает этот дом:

„Здесь жил дух добра и уважения к прошлому. Особое место в доме занимали две большие смежные комнаты. Одна из этих комнат именовалась залом. Между ними стояла высокая, красивая, мощная двухстворчатая дверь, подвешенная на больших бронзовых петлях, на правой створке двери были прикреплены с обеих сторон большие, красивые, бронзовые ручки.

Каждый раз, подходя к этим старинным дверям, невольно ощущал веяние прелести прожитых времен. Эти дверные бронзовые ручки, служившие жителям с момента строения дома, сохранились по настоящее время, но уже как реликвии…

Половину дома занимал большой подвал, приспособленный под бытовые и хозяйственные нужды. Здесь стояли бочки с соленьями, „запасы“ на зимнее время, хранился картофель, овощи и так далее. Был выделен участок для складирования угля, дров.

В стенах подвала имелись четыре глубокие ниши, в двух из которых были проложены вентиляционные проходы на фасад здания. Ниши были приспособлены для хранения вина.

Во второй половине подвала стояли полки, на которых размещались банки с заготовками на зиму. В подвале имелись также четыре окна с коваными решетками. На отдельной полке находились предметы прошлых эпох нашей семьи, фамильные реликвии“.

До сих пор помню, как по-особому вкусно, сдобно и тепло пах дом моего детства в Нахичевани. Это был запах пирогов, вишнёвого, розового или абрикосового варенья, неповторимый аромат домашнего вина.

И какое-то особое предвкушение семейного застолья, на котором будет много гостей, родственников.

У нас в доме в Нахичевани любили устраивать семейные чаепития, на которые приходили многочисленные родственники и друзья. На этих чаепитиях было всегда много сладостей, пирогов. И помню, что у этих столов был какой-то особый, неповторимый аромат. Какая-то, как говорят, добрая аура царила в доме во время подобного чаепития.

Надо отметить, что традиционно армяне любят кофе. Можно сказать, что кофе — национальный напиток армян.

Конечно, нахичеванские армяне кофе тоже пьют, но к чаю питают особую любовь.

Раньше в каждом нахичеванском доме имелся свой самовар. Конечно, особенно ценились тульские. Фамильный самовар моей семьи, например, до сих пор хранится у нас на даче в Чалтыре.

До сих пор у нас хранится большой медный таз, который, по преданию, попал на Дон вместе с моими предками в 1779 году, и самовар прабабушки Розалии Георгиевны. Это часть её приданого, как и старинная ступа, и приспособление для колки сахара, и чугунные утюги.

Каждая нахичеванская хозяйка знала семейные рецепты приготовления того или иного варенья к чаю. А этих рецептов было великое множество!

Причем эти варенья готовились из фруктов, которые росли в нахичеванских садах. Так было и у нас в доме.

Тут надо заметить, что в Нахичевани в те годы почти все занимались садоводством. Занимались этим делом и мы.

Нахичеванские сады… Теперь от них уже почти ничего не осталось. С ностальгией вспоминаю сад своего детства. В нашем доме был большой двор и хороший сад. Яблони, орехи, вишня, черешня, малина, чёрная и красная смородина, крыжовник — каких только деревьев и кустов не росло у нас во дворе!

Запах чая и варенья — чудесные воспоминания моего детства».

Несколько слов о старинном этикете и варенье

В воспоминаниях известного общественного деятеля Нахичевани Ивана Матвеевича Келле-Шагинова можно найти необычный порядок угощения на именинах и праздниках у донских армян:

«К чаю подавались сухари домашнего приготовления и кренделя, густо посыпанные сахарной пудрой, лимон или сливки. Варенье к чаю не полагалось.

А по окончании чая начинали разносить всех вареньем в таком порядке: по два сорта на подносе, причём обычно каждый брал один сорт ложкой прямо в рот, а не в блюдечко.

Сперва варенье из роз и вишен, потом, во вторую очередь, — крыжовник и абрикос, а в третью очередь — груша и айва, в четвертую очередь апельсиновое и цедра или лимонное».

И знаете что?

До сих пор в армянских семьях Дона готовят такие варенья.

И даже их можно попробовать в нахичеванских кафе, особенно маленьких, почти семейных.

Театр

Вот ведь улыбка судьбы: сменились государства, прогремели

войны, пришёл технический прогресс, и только варенье не изменилось из розы и вишни, айвы и абрикоса, груши и крыжовника.

И это вселяет надежду!

«Украдено у Карапета Чарахчиянца» Гений маркетинга из Нахичевани

Сегодня об этом человеке знают только краеведы, пожалуй. А ростовчане и туристы, даже проходя мимо его шикарного особняка на Большой Садовой, не вспоминают имени хозяина.

Жаль. Ведь Карапета Чарахчиянца можно, без преувеличения, назвать гением маркетинга. Просто ещё такого слова не существовало в начале XX века — маркетинг. Слова не было, а дело было.

Кутить за городом — это по-нашему

Улица Большая Садовая, 170. Самый центр сегодня. Напротив — отель «Интурист», по одну сторону театр, а в самом доме расположилась Ростовская филармония.

Смешно, но именно этот дом построил купец и ресторатор Карапет Чарахчиянц, чтобы ростовские кутилы могли «оторваться» на свободе. Под модную музычку… Ведь в первых годах прошлого века тут находилась «промзона» между Ростовом и Нахичеванью.

Но, настоящий восточный мужчина, Чарахчиянц не пожалел денег и фантазии на украшение здания. Шикарная лепнина, фигурные балконы, барельефы и пилястры.

На первом этаже все чинно-благородно: кондитерская для дам и деток, винный бутик для почтенных господ. А вот второй и третий этажи предназначались как раз для тех, кто хотел кутить и делать это, не привлекая внимания. Поэтому к кафешантану на втором этаже прилагались «нумера» на третьем. Удобно.

Кафе сменило несколько названий, одно другого красивей: «Пале-де-Кристаль», «Палермо», «Марс»… В России вообще в то время существовала повальная мода на «заграничные» названия трактиров, ресторацій и прочих заведений.

Но вернёмся к «Пале-де-Кристаль».

Почему владелец заведения выбрал формат кафешантана и что это такое?

Очень популярное сочетание места для еды и развлечений. Музыка и песни под осетринку-с.

У Чарахчиянца (дядюшки Каро) в заведении, кроме поваров с официантами, и сцена была, и артисты с артистками.

Хозяин строго следил за свежестью продуктов и концертных программ.

Каждые две недели гости кафешантана получали новые концертные номера и самые модные мелодии. Меню ресторана обновлялось реже.

В итоге место получилось, как сегодня говорят, культовое. И хозяин в создании этого культа играл первую скрипку.

Он знал, как «зацепить» гостя, и умел оборачивать себе на пользу вечные проблемы популярных заведений — воровство, к примеру.

Музыкальные салфетки

Каждые две недели в кафешантане меняли музыку и девочек. Все изменения программы умный дядюшка Каро… печатал на льняных столовых салфетках!

И личико вытер, и информационно обогатился.

Ну, блестяще же!

Легенда о тарелках

Не подтверждено на сто процентов, но в ростовских газетах начала XX века писали, что даже воровство тарелок и прочего инвентаря из ресторана мудрый Чарахчиянц превратил в рекламный ход.

Он заказал именную посуду, на внешней стороне которой было написано его имя, а на тыльной — «украдено у Карапета Чарахчиянца».

Вам привет от Карапета

Гостям города в ресторации Карапета Чарахчиянца можно было выбрать и купить красивые открытки с видами Ростова, Нахичевани и кафе «Пале-де-Кристаль», «Палермо», «Марс» или как оно там в данный момент называлось.

Реклама двигалась в иные губернии за счет очарованных гостей.

Парк для чистой публики с членовредительством

Гений маркетинга уже тогда понимал, что нужно собирать цветы с разных кустов. Поэтому вскоре по соседству с кафешантаном он выкупил изрядный кусок земли под частный сад.

Гуляйте, пейте соки и воды, любуйтесь на прекрасное. Деньги платите в кассу.

Кстати, сад получил такую популярность, что за вход дядюшка Каро не стеснялся требовать шестьдесят копеек. Вдвое дороже, чем в главный городской сад на Большой Садовой. И платили же!

А почему?

Одна из ростовских баек это объясняет. Якобы мудрейший Чарахчиянц уже тогда придумал рекламный «бутерброд». Выпускал на Большую Садовую «джентльмена-пошехонца» в клетчатом ситцевом фраке, в чёрном цилиндре с пером, с громаднейшей ношей — объявлением на спине.

Задевая широчайшим щитом прохожих, тот вещал во всю глотку: «Сегодня в „Палермо“ отсекут голову человеку, и последует помпезный иллюминез… Надеюсь, господа, на ваше благосклонное внимание, которое вы не преминете выразить нам своим любезным посещением сада!».

Креативщиком был почтеннейший Карапет Васильевич. Гениальным.

Анекдот на закуску

Ростовские журналисты тех времен обнародовали историю о том, как чёрт попался Чарахчиянцу.

Чертям до зарезу нужно было провести международный симпозиум по обмену опытом. Решили встречаться в лучшем городе мира. Угадайте, в каком.

Стали выбирать ресторации, сравнивать блюда, музыку и девушек. Представитель чертей заявился к дядюшке Каро с просьбой пустить его на балкон к музыкантам.

Тот в отказ: «Никак нельзя-с. У нас коммерческое заведение, а не консерватория. И музыка помогает. К примеру, тухлая птица сегодня на кухне. Так музыканты темп вдвое поднимут, и гости не заметят в суматохе, что съели».

Чёрт думал-думал, а Карапет оказался быстрее. Схватил чёрта да и отправил в кухню, на холодную дьявольскую закуску.

Так что не проходите мимо скромного здания Ростовской филармонии. Там такие мелодии звучали — даже черти вздрагивали!

«Как мы кутили!» Старинные праздничные блюда Нахичевани

Русские писатели, журналисты, этнографы, попадая в Нахичевань, неизбежно упоминали, что «наши армяне» в большинстве своем упитанные. Особенно дамы и девушки. И можно этому не удивляться, почитав описания пиров Нахичевани.

Спойлер! Не читайте эту главу голодными. Сама на это попалась. Больше не буду.

Один из самых ярких и трудолюбивых летописцев Нахичевани XXI века, доктор Георгий Багдыков, вспоминает: ***«Маленьким я застал нахичеванских стариков, которые любили вспоминать свои посиделки: „Как хорошо мы кутили!“».***

Так чем же угощались в Нахичевани сто лет назад?

Новогодний пирог тари

Больше всего тари похож на плоский хлеб. Но поверху его украшали на счастье орехами и сухофруктами. А внутрь клали «на счастье» монетку или бусинку.

Когда пирог делили меж домочадцами в новогоднюю ночь, каждый надеялся на монетку в своем куске.

Рыбный пирог кубати на Рождество

Чтобы приготовить это блюдо, мастерицы раскатывали не менее сорока листов тончайшего теста. Смазывали каждый растопленным маслом и растягивали. Складывали. Не самый легкий способ сделать слоёное тесто. Но они это делали.

После того, как на противне укладывали первые двадцать слоёв теста, распределяли начинку: обжаренную с луком рыбу. Сверху ложились оставшиеся двадцать листов. Лакировались яйцом и отправлялись в печь.

Шашлык на день Святого Георгия (Хдрелез)

Донские армяне верили, что шашлык из молодого ягненка, съеденный в этот день, даст силы и здоровье.

Количество шашлыка на одного едока не регламентировалось.

Шеф-повар одного из чалтырских ресторанов, Сергей Насхулиян, приоткрыл свои секреты: ***«Для шашлыка из баранины нужно выбирать корейку или мясо на кости, так называемые „пистолетики“. Для маринада лук не используем, роль кислоты сыграют киви или цитрусовые (лимон, апельсин). Добавляем также соль и приправы: розмарин, тимьян, майоран, они усилят вкус баранины».***

Торжественный ужин

В книге воспоминаний Ивана Матвеевича Келле-Шагинова «Моя единственная жизнь» такая чудесная жизнь старой Нахичевани открывается, что я просто буду цитировать.

«Ужин состоял всегда из отваренной осетрины, которая подавалась в горячем виде, или отварной индейки, жареное из птиц — куры или утки, или барашек, начинённый пловом, или шашлык. А если первое из индейки, то второе — рисовый плов с кишмишом и миндалём.

На сладкое подавался пудинг или желе, а позже появились пломбиры или мороженое.

Затем фрукты: яблоки, груши, апельсины.

В зале накрывают стол со всевозможными закусками, винами и водками, в 12 часов — пирог, а до того подают кофе.

После ухода родственников хозяйка, провожая, просит вечером пожаловать со всей семьёй…

Вечером в 8 часов собираются, все рассаживаются — мужчины отдельно, женщины отдельно, подаётся чай, который пьют, держа на руках блюдца…

Хозяева стараются всех усадить, чтобы не было скучно, мужчинам разносят пунш, женщинам — варенья, конфеты и пр.».

Хаших-берек, или малютки-пельмени

Донские армяне предпочитают есть такие пельменчики с кислым молоком. А вот как их готовили, вспоминала советская писательница Мариэтта Шагинян, чья семья была родом из старой Нахичевани.

«Для изготовления берековпривлекалась вся женская половина дома, в том числе и дети. Помню, как нам под самый подбородок повязывали огромные полотенца, заставляли мыть щёткой руки и ногти и только после этого допускали к кухонному столу, где на подносе аккуратно резалось приготовленное тесто на части. Потом эти части раскатывались длинными столбиками, столбики делились на кусочки, а кусочки плоско приминались пальцами, и опрокинутая рюмка нарезала из них острыми своими краями ровные кружочки, не толще обычного картона. На эти кружочки накладывались щепотки заранее приготовленного фарша, и только потом дело передавалось в руки детей и семейных доброхотцев; мы с огромной осторожностью, благоговея, закрывали и защипывали эти начинённые кружки сверху, в особого типа круглую маленькую розетку-ушко. Бывало, мать достанет из многочисленных жестянок со всякими сухими ароматами — шафраном, корицей, лавровым листом — несколько чёрных гвоздичек и поручает нам, детям, воткнуть их в ушки, да так, чтобы снаружи не видно, чтоб „принести счастье“ тому, кому выпадет за столом это ушко. Число таких гвоздичек всегда бралось вдвое меньше приглашенных к столу».

Сегодня никто не забыл этого мастерства. Пельмени по-армянски готовят и в Нахичевани, и в Чалтыре, и во всех армянских селах Дона. Попробуйте!

Хаших-берек

Современный рецепт

Что нужно

для теста (на 1 кг)
- 700 г пшеничной муки высшего сорта
- 2 куриных яйца
- соль по вкусу

для фарша
- 750 г говядины
- 200 г свинины
- 50 г лука репчатого
- соль
- перец чёрный

Как готовить
- Замесить крутое тесто.
- Раскатать тесто в тонкую лепёшку и нарезать квадратиками.
- Положить фарш на каждый квадратик, и каждый угол квадратика соединить одновременно между собой. Получаются маленькие мешочки из теста с мясом.
- Вскипятить воду, посолить по вкусу, кинуть туда пельмени.
- Варить 5–6 минут.
- Процедить пельмени через дуршлаг, выложить на блюдо.
- Заправить мацуном и сверху посыпать жареным до золотистого цвета луком.

Лапатаев бида

Пирожки с лебедой

Мы, конечно, мимо лебеды проходим, не поклонившись.

А потомки анийских армян готовят из неё необычайную вкуснятину: лапатаев бида. Начинка — лебеда, творог, жареный лук. Тесто самое обычное.

Но в чём прелесть?

По правилам, лапатаев бида готовится в специальной глиняной печи — в пуре. Её обязательно затапливают соломой озимой пшеницы. Говорят, это придает особенный аромат пирожкам.

Этой старинной традиции до сих пор придерживаются многие донские армяне…

Но можно испечь и в обычной духовке, конечно. Попробуйте, не пожалеете! **Лапатаев бида**

Современный рецепт

Что нужно

для теста на 10 пирожков

- 700 г пшеничной муки
- 200 г маргарина столового
- 100 г дрожжей
- соль

для фарша

- 300 г лебеды отварной
- 80 г лука репчатого
- 150 г творога
- 190 г маргарина (сливочного масла)
- 2 яйца куриных
- соль

Как готовить

- Замесить тесто и положить в тёплое место.
- Пока тесто подходит, займёмся фаршем.

• Отвариваем лебеду и процеживаем через дуршлаг.

• Потом лебеду мелко нарезаем.

• Отдельно жарим лук на маргарине до золотистого цвета.

• В чашку с лебедой кладём жареный лук вместе с жиром, сметану, творог, яйца.

• Все это хорошо перемешиваем.

• Тесто делим на 10 частей.

• Раскатываем, как на обычные пирожки, кладём туда фарш.

• Лепим пирожки так, чтобы шов был сверху по центру.

• Раскладываем пирожки на противень, смазанный растительным маслом.

• Смазываем пирожки взбитым яйцом и кладём в духовку, подогретую до 200° С.

• Выпекаем 25 минут.

Правила пития

В книге И. М. Келле-Шагинова читаем: ***«Мужчины вначале пили водку, а за ужином — вино, мадеру, херес, и больше всего — Санторинское, которое привозилось греками, донские вина: цимлянское, раздорское и проч. Дамам подавалось только сладкое — кизлярское или прасковейское вино, каковое вкушали неполную рюмку по обычаю…***

До ужина мужчинам подавали пунш, состоящий из трети стакана кипятка с сахаром и лимоном, в который подливали ром по вкусу. Таких пуншей подносили без конца до ужина, по числу пуншей ценилось и достоинство вечера».

Сегодня самые традиционные блюда донских армян можно попробовать в «шашлычной столице» России — селе Чалтырь.

Поверьте, оно того стоит. Сама пробовала неисчислимое количество раз, и неизбежно оставалась счастливой.

Буйная дочка Нахичевани — Берберовка

«Шо такое Берберовка?» — нервно спрашивают «понаехавшие» из других районов Ростова. Наслушавшись городских сплетен и слухов, они ожидают увидеть разгул криминала и отключение воды с газом. А ещё тут армяне — наши ли?

На одноименном форуме «Берберовка» их успокаивают местные старожилы:

— Армяне здесь все местные и говорят на девяносто девять процентов лучше, чем многие русские, их от русских сложно отличить.

— Не надо ля-ля, район нормальный, так как много авторитетных людей жило на районе в свое время, и им лишний кипеш был ни к чему!

Но все же слухи о Берберовке имеют под собой немалые основания. Причём, давние.

Армянская Нахаловка

Считается, что нахичеванская Берберовка — как в Ростове Бессовестная слободка или Нахаловка. Район самозахватчиков, народца лихого и кусачего. Только с армянским акцентом.

До революции 1917 года на этих землях селились, говорят, «бедные родственники» зажиточных нахичеванцев. Те, у кого капитала не хватало на покупку домика в центральной Нахичевани. А на захват «ничейной» земли и постройку домишки — вполне.

Границы района были размытыми: где заканчивается Нахичевань и начинается Берберовка, никто не мог точно указать.

Однако считается, что водоразделом служила и продолжает служить улица Буйнакская.

Сегодня микрорайон располагается к северо-востоку от проспекта Шолохова, за старым автовокзалом.

«Бер» или Берберовы?

Происхождение названия, как и границы, остаётся тёмным и размытым.

Интеллектуально продвинутые краеведы считают, что дело в армянском глаголе «бер», что значит «принеси» или «дай». Дай мне землю, принеси мне дом…

С другой стороны, тот же набор звуков «бер» есть в тюркских языках и означает «один» или «первый». Наверное, в смысле: кто первый встал, того и тапки!

И, наконец, реалисты утверждают, что в Нахичевани купцов Берберовых было предостаточно. Вот кто-то из них то ли владел здешними землями, то ли собирался владеть. Отсюда и название района. Эта версия тоже бездоказательна.

Хотя… Вспомним огромную, образованную и состоятельную семью Ивана Минасовича Берберова. Его самого отец отправил на учебу в Париж в 1852 году. Иван получил медицинское образование, вернулся в Нахичевань и всю жизнь лечил земляков.

Вместе с женой они подняли семерых сыновей и дочь. Все мальчики получили лучшее образование в столичных университетах. В их роду появились новые финансисты, врачи, инженеры, издатели.

У третьего по счету сына Ивана Минасовича, в свою очередь, родилась дочь Нина. Она стала одной из жен поэта Владислава Ходасевича, близкой подругой семьи Горького. Написала множество интересных книг, умерла в Филадельфии.

А дом Берберовых до сих пор стоит в центре Нахичевани, на улице Майской 5/9. В этом доме когда-то происходили семейные встречи за столом, о которых вспоминала Нина: ***«В чёрном с иголочки сюртуке и белом атласном галстуке, надушенный, расчесанный, дед появлялся к утреннему чаю и окидывал быстрым, до самой смерти острым взглядом стол, который ломился от сливок, пирожков, булочек… масла, икры паюсной… балыка, ветчины… колбас, сыров со слезой — он окидывал все это пронзительным взглядом и пил свой стакан чаю с лимоном и сухарём, так как приблизительно в это именно время у него начался, как говорилось в доме, „бзик“ касательно того, что чем меньше есть, тем лучше».***

Так что вполне может быть, что кто-то из этих Берберовых и купил себе землю под дачу возле Кизитериновского ручья. Почему бы нет?

Как бы там ни было, ростовские Нахаловка и Бессовестная слободка остались только в городском фольклоре и в памяти

старших поколений. А вот армянская Берберовка вполне себе официально здравствует.

Характер не нордический

Жители Берберовки ангельским характером сроду не отличались. Рисковые, вспыльчивые и даже агрессивные.

Когда в первые годы советской власти на Берберовку и в соседнюю Александровку стали селить новых рабочих завода Ростсельмаш, драки с ними вошли в «золотой» фонд ростовских криминальных сводок.

Во времена СССР не участвовавшие в бандитских разборках жители Берберовки считались даже не совсем нормальными.

С другой стороны, в Берберовке отлично себя чувствовали тихие мошенники и махинаторы самых разных специализаций. Вплоть до фальшивомонетчиков, «элиты» местного криминала.

Краевед Георгий Багдыков нашел в местных газетах столетней давности увлекательную историю одного такого шустряка.

Эпопея Годзиева

Дело было в славном 1917 году, аккурат за месяц до Великой октябрьской революции. Свобода уже была, а вот с едой случилась напряжёнка. Власть советов ввела хлебные карточки.

Мы уже забыли, что это такое и как работает система карточек, так что я напомню.

Каждый месяц по месту своей работы человек получал карточки на продукты. Выглядели они как расчерченная таблица, с окошками по числу дней в месяце. Каждое окошко снабжалось названием и количеством продукта для отоваривания.

Как отоваривали карточки

Покупатель шёл в магазин или в лавку, имея при себе этот разрисованный лист и желание купить хлеба, к примеру. Продавец должен был вырезать ножницами соответствующие ячейки с карточки и выдать товар.

Потом продавец отчитывался перед властями вырезанными квадратиками: проверялось, чтобы вес выпеченного или завезённого хлеба сходился с весом купленного, указанного на карточках.

Предъявив карточки революционному чиновнику, хлебопек получал муку для выпечки следующей партии хлеба. Так и жили. Крутились, конечно, как могли.

Некий булочник Вартан Годзиев проживал и работал в Берберовке. И с карточками дело имел. Причем в буквальном смысле — дело.

Как оказалось, 3 октября 1917 года хитрован Годзиев показал проверяющим ***«86 связок хлебных карточек за период от 29 сентября по 1 октября, из коих: карточек основных — 76 связок, усиленных — 10, всего 86, по 100 шт. в каждой».***

А когда уполномоченные развернули свертки бумаг, то внутри оказались не карточки, а нормальная цветная бумага. Целых триста пять квадратиков.

Удивительно, но Вартана не шлепнули у стенки по законам революционного времени.

Откуда нам это известно? Да потому что спустя пять дней, уже 8 октября, мизансцена повторилась. Отчаявшийся заведующий Нахичеванской карточной системой даже написал заявление в вышестоящий орган — Нахичеванскую н/д продовольственную управу (н/д — народно-демократическая — *прим. авт.*).

«Центральное бюро по приемке и проверке карточек настоящим доводит до сведения Нахичеванской продовольственной управы, что пекарь Годзиев Вартан Мацаганович, проживающий на Берберовских городских дачах, вторично принес в большом количестве нарезанные красные бумажки, по виду похожие на хлебные боны, вследствие чего мы вынуждены прекратить выдачу ему муки. Организация Карточной системы просит распределить выдаваемую ему муку между другими пекарями и о распределении сообщить нам.

Заведывающий Карточной системой Делопроизводитель».

К сожалению, на этом история упрямого Годзиева для нас

заканчивается. И мы никогда не узнаем, шлепнули всё же булочника-мошенника, или успел он сбежать, унося в мешке сэкономленную муку.

Берберовка XXI века

И сегодня Берберовка сохраняет свои удивительные черты и повадки. А чего же не сохранить, когда со времен Вартана Годзиева мало что изменилось?

По-прежнему стоят здесь частные дома, в некоторых даже централизованного водопровода нет. Как и раньше, речка Кизитеринка служит и мусоропроводом, и канализацией для жителей.

Да и попасть в Берберовку — нелёгкая задача. Единственное место в районе, где переброшен мост через Кизитериновский ручей, — Сквозная улица. Мост позволяет жителям попасть на остановку электрички.

Внутри района общественный транспорт не ходит — только по проспекту Шолохова.

Да и нравы нисколько не умаслились. Более того, в Берберовке даже милые мини-пиги отличаются повышенной кусачестью!

Недавно местный портал 161.ру живописал страдания берберовца, который спас потерявшегося малыша мини-пига. Обогрел, накормил яблоком. А тот в ответ — кусь!

Ошарашенный милосердец дал знать землякам через соцсети: потерялась кусачая свинья. Чья? Тут же выяснилось, что это Ася. Живет за углом. Раньше не кусалась, а просто носом толкалась. А теперь, видимо, стресс.

Одним словом, Берберовка. Как есть.

Но находятся в этом и плюсы. Турист, забредший в Берберовку, запросто может представить себе времена далекие, почти легендарные. В этом месте машина времени делает долгую остановку.

Что замутили ростовские евреи Больница, синагога, гимназия

Уж так получилось, что среди моих друзей, с детства и до сих пор, много евреев. Да что там говорить, сразу из роддома меня приняла в свои теплые руки Ольга Леонидовна Миттерштейн, лучший педиатр Таганрога. А спустя двадцать четыре года и моего Илью.

Помню, люблю до сих пор.

Моим соседом и задушевным дружком с рождения был Колька Шпеер, а оба сына Ольги Леонидовны, Вовка и Юрчик Горфинкели, с полным правом входили в нашу компанию и были горячими почитателями кулинарных талантов моей бабушки.

Колечка погиб в Афганистане, а оба Горфинкеля (врачи) были среди первых ликвидаторов в Чернобыле. И оба рано умерли. Лейкемия.

Помню, люблю до сих пор.

Едва выбравшись из-под родительского крыла, я в Ростове немедля влетела в великолепную компанию Володи и Саши Слепаковых. Их мама, Зинаида Абрамовна, была одной из самых красивых и добрейших женщин, каких я когда-либо видела.

Помню, люблю до сих пор.

Хоть не в Ростове, но прекрасны

В общем, сами понимаете, что в еврейские традиции я была погружена с рождения. В Ростове мне это сильно помогало. Потому что ростовские евреи — о, это особенные люди.

Мне кажется, на Дон доезжали только самые отважные, безбашенные и хитроумные из всего российского еврейства.

Такой, знаете, естественный фильтр.

Посудите сами. В самом конце XVIII века, в 1796 году, в крепости Дмитрия Ростовского жили только семь мещан евреев. Тех, кто не побоялся приехать в окраинную крепость на Дикое поле.

А спустя девяносто лет, когда Ростов приписали к Области Войска Донского, еврейская община насчитывала более десяти тысяч человек. В ростовских гимназиях в 1880-х годах евреи составляли 33,8 % учеников.

В это время и произошёл невероятный, по-настоящему уникальный случай в Российской истории. Отцы города Ростова умоляли государя-императора не выселять «наших евреев».

Дело в том, что после присоединения города к Области Войска Донского, на него распространились жёсткие правила казачьего общества: представители неправославных конфессий ограничивались в правах, а жительство евреев вообще было запрещено. И что делать?

Тогда ростовская Дума обратилась к императору Александру III с отчаянной просьбой:

«Город Ростов есть пункт исключительно торгового, промышленного и фабричного характера, и его население в этом отношении весьма отличается от населения области, к которой Ростов предполагается присоединить.

Торговые и промышленные обороты города доходят до 150 000 000 рублей, а обороты банков, в нем действующих, до 60 000 000 рублей в год; в этих громадных оборотах принимают участие не одни русские, но также иностранцы и евреи. Выселение из Ростова 10 000 евреев, которым жительство может быть запрещено, имело бы весьма грустные последствия для города и его обывателей.

Торговля и промышленность не делают различия между национальностями и дают дело каждому, кто хочет трудиться на пользу общую».

И что? Император таки сделал беспрецедентное исключение для ростовских евреев — они остались на родине. С ними остались банки, больницы, магазины, ювелирные дома, училища, театры.

Некоторые здания сохранились и до сегодняшнего дня. Погуляем?

Ульяновская улица, 57
Еврейская гимназия

Зданию больше ста тридцати лет. Строили его как дом для еврейских учащихся — с классами, библиотекой, столовой. После революции сюда перевели медицинское училище. Потом детско-юношескую школу олимпийского резерва.

И лишь в 2005 году еврейская община Ростова снова получила дом в пользование. Сейчас здесь находится гимназия «Ор Авнер» — «Свет знаний». Постановлением администрации Ростовской области здание было передано ей в безвозмездное пользование.

Братский переулок, 42
Дом пятого Любавичского ребе

Первая мировая война заставила евреев из украинских и белорусских местечек бежать. Часть из них добралась до Ростова. И среди них — члены семьи Шнеерсонов. Семьи почитаемых любавичских хасидов, основателей хабады — белорусско-литовского течения в хасидизме.

К 1916 году в Любавичах жил уже пятый Любавичский ребе, Шолом Дов-Бер Шнеерсон. Вот он и приехал в Ростов вместе с семьёй и учениками в 1916 году. Здесь и умер четыре года спустя.

Но дом, купленный для семьи и учеников, сохранился. Потом в этом доме жил его сын Йосеф-Ицхок (ребе Раяц), и сюда же приехал Менахем-Мендл Шнеерсон (седьмой Любавичский ребе).

Здание пережило и Первую мировую войну, и гражданскую, и Вторую мировую. Оно стало по-настоящему знаковым домом для общины ростовских евреев.

Сейчас здесь располагается иешива имени Шолом Дов-Бер Шнеерсона.

Богатяновский спуск, 27/160
Еврейская больница

Евреи Ростова сильно уважали императора Александра II. А может, просто воспользовались «круглой» датой. Как бы то ни было, но в день двадцатипятилетия царствования Романова ростовские евреи заложили больницу его имени на тридцать коек.

Деньги на строительство давала община, но главным благотворителем считается купец Гурвич, владелец мельницы на Смирновском спуске и доходного дома на Тургеневской улице (дом сохранился, сейчас это улица Тургеневская, 44).

Уже через год, 17 ноября 1881 года, первые больные были доставлены в палаты. Здесь работали и еврейские врачи, и вообще любые. Больница стала пользоваться доверием ростовчан. Сюда принимали больных без различий в вероисповедании.

Пришлось больницу расширять. Через тридцать лет число коек увеличилось до ста двадцати!

Здесь же, в отдельном здании, находилась и еврейская богадельня, которую тоже содержала община.

Советская власть менять назначение здания не стала. И городская больница № 4 по-прежнему работает. Вот уже сто сорок один год.

Тургеневская улица, 66/18
Солдатская синагога

Великолепное здание, дошедшее до нас почти не изменившимся. А ведь посмотреть есть на что: это, наверное, единственная синагога в России, построенная с элементами стиля модерн.

Но почему она Солдатская? Да всё просто: синагогу построили члены еврейского молитвенного общества из отставных солдат-кантонистов. Однако деньги на строительство собирали всем миром: жертвовали купцы, проектировали еврейские архитекторы, строили еврейские подрядчики.

В конце XIX века синагогу прирастили двухэтажным зданием, где на первом этаже размещалось училище для детей бедных солдат, а на втором — молитвенная школа.

После революции 1917 года евреев из синагоги выселили, а химическую фабрику запустили. И только в 1943 году, после освобождения Ростова, в залы синагоги вновь пришли евреи. Они отремонтировали здание, и до сего момента синагога выполняет ту роль, для которой была создана.

Еда еврейская, ростовская Домашняя, и только домашняя

Как это ни удивительно, но еврейские деловые люди в старом Ростове общепит обходили стороной. Мне, во всяком случае, не удалось найти ни единого упоминания о еврейских ресторанах.

Да, они могли работать в винных лавках и «ренсковых погребах», держать лавочки продуктовые. Но есть предпочитали дома. Или у родственников, или у друзей-коллег. Такое впечатление складывается.

Мою догадку подтвердила и Ольга Устинова, мама раввина и представитель прекрасного ростовско-таганрогского семейства.

Как рассказывает Ольга Дмитриевна, ещё прадедушка её, высококлассный портной Моисей Эскин (шил фраки!), приехал в Таганрог из Чикаго.

«А что такого, — удивляется его правнучка. — Тогда Таганрог, по сравнению с Чикаго, был центром цивилизации. Тут ведь и итальянская опера была, и богатых, образованных людей множество».

И в Таганроге Моисей встретил Сарру. А Сарра полюбила Моисея. Но свой Таганрог она любила тоже!

Ну и остался портной в городе у моря, и прожил здесь всю жизнь, народил шестнадцать детей в мире и согласии с любимой женой.

Потомки семьи Эскин расселились по Таганрогу и Ростову, и далее тоже. Создали свои семьи.

И теперь Ольга Дмитриевна Устинова со смехом рассказывает, как удивляются люди, узнав, что к абсолютно русским имени и фамилии добавляется: сын — раввин.

В одном из интервью Ольга сказала так: «А в Ростове это нормально: нет у нас еврея, который бы не побывал на армянской свадьбе, и нет армянина, который не пробовал форшмак!».

Однако и сейчас Ольга Устинова, выпускник РИСИ, с 1991 года профессионально занимавшаяся рекламой и маркетингом в крупных ростовских компаниях, готовит рыбу-фиш, бульон «еврейский пенициллин», мацебрай и другие семейные блюда.

С её благословения я делюсь!

Рыба-фиш, или фаршированная рыба

Что нужно

• Во-первых, нужна хорошая свежая рыба. И за ней надо отправиться на Центральный рынок, он же Старый базар. Ну, не на рыбалку же идти.

• В данном случае «на удочку» попался сазан на 3 кг и еще кусочек белорыбицы. Люблю, когда в этом блюде несколько сортов рыб.

• Кстати! Там же, на рынке, попросите рыбу почистить и разделать на порционные куски. Это сэкономит время, да и порядка на кухне будет больше.

• Итак, у нас есть разделанный сазан на 3 кг. И 400 г белорыбицы.

• Еще нам понадобится: 3 средние морковки, 5 луковиц и 1 средняя свекла, а также 2 листочка мацы, 1 яйцо, кипяток, луковая шелуха от 3–5 луковиц, соль, сахар, перец и специи для рыбы, а также сухой укроп.

Как готовить

• А теперь следите за руками…

• Из каждого кусочка рыбы надо вырезать филе, оставив кожу и кости.

• Мацу необходимо залить кипятком и дать настояться 5 минут.

• Также кипятком заливаем луковую шелуху, тоже даём настояться для получения золотистого отвара.

• Рыбу, замоченную мацу и 3 луковицы пропускаем через мясорубку (никакого блендера — это важно!).

• Добавляем яйцо, солим, перчим и добавляем специи для рыбы, замешиваем фарш.

• Свеклу и морковь чистим и режем кружками по сантиметру толщиной.

• Лук тоже режем крупными кольцами.

• На дно кастрюли (у меня шестилитровая на сазана до 4 кг) выкладываем послойно запаренную луковую шелуху, сверху свеклу и морковь, потом лук.

• Наша овощная подушка для рыбы-фиш готова.

• Фаршем начиняем рыбью кожу.

• На овощную подушку выкладываем нафаршированные кусочки рыбы, голову и икру, если повезёт (если не повезёт, купите отдельно на рынке).

• Заливаем рыбу кипятком, чтобы вода покрывала рыбу на 3 см или на 2 пальца.

• Доводим на среднем огне до кипения, снимаем пену, добавляем перец горшком, специи для рыбы, соль и сахар.

• Бульон должен быть слабосоленым, так как выкипит и будет более соленый.

• Оставляем рыбу на слабом огне на 1,5–2 часа.

• Выключаем огонь и остужаем до комнатной температуры, вытаскиваем кости и раскладываем по контейнерам, украшаем варёной морковью и отправляем в холодильник.

• Весь процесс приготовления рыбы-фиш занимает 4–5 часов. А вот съедается она значительно быстрей!

Фаршированные куриные шейки

Что нужно

• Чтобы приготовить рагу из зайца, нужна, как минимум, кошка, как говорил классик.

• Хорошо, что куриные шеи ещё можно купить на рынке. Так купим.

Как готовить

• И вот мы стали обладателями куриных шей.

• Посмолили, помыли, лишили шеи остатков перьев и самих шей. Осталась у нас в руках кожа с куриной шеи. То, что нужно.

• Зашиваем её с одной стороны и приступаем к приготовлению начинки.

• Во-первых, делаем куриные шкварки из куриного жира, который купили там же, на рынке, или достали из морозилки.

• Куриный жир мелко нарежем, растопим на сковороде, добавим лук, нарезанный полукольцами.

• Доведём лук до золотистого цвета, посолим, поперчим.

• Добавим щепотку сахара (лук лучше карамелизуется).

• Теперь смешиваем шкварки с пшеничной мукой. На одну среднюю куриную шею шкварки из одной средней луковицы и 4 ст. л. муки.

• Доводим муку со шкварками до бледно-коричневого цвета.

• Луково-мучной смесью туго набиваем шкуру куриной шеи, зашиваем с другого конца кулинарной нитью.

• Обжариваем куриную шею на курином же жире до золотистого цвета.

• Съедаем с удовольствием.

Форшмак

Великий и прекрасный

Рецептов форшмака так же много, как много хозяек, его готовящих. Я готовлю по бабушкиному рецепту. Моей семье, моим близким и далеким друзьям нравится.

Что нужно

- 1 селедка
- 1 варёное яйцо
- 1 средняя луковица
- 30 г сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. лимонного сока
- соль, перец
- сахар по вкусу

Как готовить

• Чистим селёдку, получаем филе и, если повезёт, то икру или молоки.

• Также чистим яйцо и луковицу.

• Затем всё пропускаем через мясорубку (через крупную решетку).

• И снова никакого блендера!!!! Иначе будет не форшмак, а селёдочное месиво, а оно вам надо? Вам же нужен вкусный форшмак.

• После того, как всё прокрутили, добавляем размягчённое сливочное масло и взбиваем полученную массу вилкой.

• Потом вливаем оливковое масло и продолжаем взбивать.

• Солим (если селёдка недостаточно солона), обязательно перчим и добавляем сахар с лимонным соком.

• Ваш форшмак готов, отправляйте его в холодильник.

В холодильнике форшмак может жить неделю, но обычно съедается за 2–3 дня.

Кстати, впервые даю рецепт на одну селёдку, обычно делаю минимум из трех.

И вам того же желаю!

Левый берег Дона vs Чалтырь
Секреты ростовского шашлыка

Не берусь рассказывать про времена далекие, былинные, но уже в середине XIX славного века в Ростове-на-Дону шашлыки и любили, и готовить умели.

Ну а что вы хотите? Здесь и наши армяне свою лепту внесли, и кавказские гости, и степные соседи.

А потому в рекламных заметках дореволюционных газет то и дело мелькают зазывные описания «горских барашков» — из них, считалось, получаются лучшие шашлыки.

Особенным шиком у ростовских рестораторов считались шашлыки по-карски. Нахичеванские армяне очень гордились тем, что русских познакомили с лучшим в мире шашлыком именно они.

Случилось это во время очередной русско-турецкой войны (1855 год), когда войска генерала Муравьева взяли в длительную осаду турецкую крепость Карс.

Противостояние длилось пять месяцев, и окрестные армяне щедро подкармливали солдат. В том числе и шашлыком — хоровацем. Причем, куски мяса в этом варианте были большими, с мужскую ладонь.

С тех пор рецепт шашлыка по-карски стал очень популярным в Российской империи, и в Ростове уж точно.

К началу XX века в городе шашлычных понаделали не меньше, чем трактиров. «Зейтун», «Самсон», «Тифлис», «Арарат»… Но посетители на «красивые» названия внимания не обращали. Им было привычней называть заведение по имени владельца: Карапетова, Саакова, Микиртумова.

И шашлык там готовили как полагается. Из «горского» барашка, острый и пряный.

Даже советская власть не смогла победить шашлык.

Писательница Вера Панова, очень популярная до войны, нарисовала такую картинку Ростова 1930-х годов в «Сентиментальном романе»: ***«…он заходил поесть на базар, в обжорный ряд. Там было вкусно, хотя нельзя сказать, чтобы опрятно. На куриных ножках стояли крошечные дощатые шашлычные с распахнутыми настежь дверками, в каждой шашлычной был стол, непокрытый, даже без клеёнки, на столе тарелки с нарезанным хлебом и луком, горчичница, солонка с оттиснутыми в ней следами пальцев. Шашлык жарился на улице, у входа, на высоких жаровнях, в противнях, полных***

скворчащего жира, райский запах разливался далеко».

И сегодня рецепты донских армян живы и востребованы.

Чалтырский специалитет

В Чалтыре, «шашлычной столице», шашлык предлагают практически из любого вида мяса: свинины, барашка, говядины, птицы, субпродуктов (ох, хороша же печень в сальной пленке на шампуре!).

У каждого мастера есть свой секрет, безусловно. Но в целом донские армяне не портят мясо излишними специями. Они любят естественные вкус и запах.

Чалтырский маринад

Что нужно

на 3 кг мяса

• 1 кг репчатого лука

• 40 г крупной соли

• 10 г перца

• по крупной щепотке сухого базилика и сладкой паприки — для цвета

• чёрный молотый перец

Если на шашлык берёте баранину, можно добавить по щепотке розмарина, тимьяна, майорана.

Как готовить

• Лук, нарезанный тонкими кольцами или полукольцами, мнут руками, до выделения сока.

• В кастрюлю складывают слоями мясо, посыпанное специями, и лук.

• В конце вливают полстакана обычной воды. Чтобы мясо лучше «взяло» маринад.

• Кастрюлю плотно закрывают крышкой и ставят в прохладное место на 10–12 часов.

• Затем жарят на дровах от фруктовых деревьев или на сухой виноградной лозе.

О, Левбердон!

А теперь немного о Левбердоне и его знаменитых шашлыках. Ведь не армянами едиными славен Ростов в шашлычном деле.

Играй, гармоника, играй!
Мы на земле искали рай,
И он, конечно, был немыслимо далёк.
А до него рукой подать:
Чтоб наступила благодать,
Давай-ка сядем в этот старый катерок.

Любой ростовчанин (а также таганрожец, шахтинец и далее по области) знает эту песенку, как знает и Левбердон с его радостями. Сами понимаете: далеко от города, дух свободы и даже некоторой лихости.

Начиная с первых лет XX века, сюда уже ездили отдыхать. «Дикарями», конечно. Потом насадили рощу, затем появились первые мангалы с синеватым дымком и узнаваемым запахом…

Сейчас там окультуренное место, переполненное пафосными ресторациями. А в 80-х годах из приличных ресторанов был один — «Петровский причал». И большинство отдыхающих удовлетворяли свои аппетиты в незамысловатых шалманах, где жарили такой же незамысловатый шашлык.

Иногда там шашлык был великолепный!

Очень хорошо помню некоего Цыгана (вероятнее всего, прозвище), к палатке которого стояла вечная очередь. Этот шашлычник мариновал мясо в любимой смеси моей семьи — минеральной воде с кефиром. И мясо получалось такое, что «хоть губами ешь», как в Ростове говорили.

Наверное, сейчас тоже есть умельцы и знаменитости не хуже Цыгана. Друзья хвалят шашлык в «Казачьем хуторе», например.

Как удалось мне узнать, почерк местного мастера такой: очень крупные куски мяса, яркий аромат специй.

Маринад для левбердонского шашлыка

Что нужно

• Для маринада берут молотый кориандр, куркуму, паприку, горчичный порошок, кумин, красный и чёрный перцы.

• А ещё сухие базилик, розмарин и мускатный орех.

Как готовить

• Смесь пряностей перемешивают.

• Отдельно режут много лука и несколько лимонов — полукольцами.

• Крупные куски свинины обваливают в специях и выкладывают в кастрюлю слоями с луком и лимоном.

• Такой маринад пропитывает мясо за 2–3 часа.

• Остаётся только пожарить до румяности и есть!

Шашлык по-ростовски
Из учебника по шашлыковедению от Валерия Мальцева

Что нужно

• 1,5 кг (4 куска с жирком по краю = 4 порции) свиной корейки

• 1 ст. л. кориандра

• по 1 ч. л. паприки, перца красного и чёрного, куркумы, горчичного порошка, зиры (лучше горной)

• по ⅓ ч. л. сухих базилика и розмарина

• на кончике ножа — мускатный орех

• соль по вкусу

• 5 средних луковиц

• 3 лимона (идеально — узбекских)

• 10–15 капель оливкового масла

Для маринада (полусухого)

• Смешиваем кориандр, паприку, куркуму, горчичный порошок, зиру, перцы, базилик, розмарин и мускатный орех.

• В маринадную массу капаем оливковое масло, хорошенько размешиваем до консистенции жидкого мёда.

Как мариновать

• Корейку промываем, хорошо разминая пальцами, затем досуха промакиваем салфеткой.

• Лимоны режем тонкими дольками, отжимаем из них сок руками; сливаем сок в отдельную посуду, туда же — отжатые дольки.

• Лук также режем тонкими полукольцами, тоже отжимаем сок руками; в отдельную посуду складываем полукольца и сливаем туда луковый сок.

• На дно высокой кастрюли укладываем дольки лимона, смазываем дно и дольки маринадом.

• Сверху кладём одну корейку, опять смазываем маринадом, сверху — слой лука.

• И так повторяем со всеми кусками свинины, укладывая их слоями/этажами.

• Сверху ставим тарелку и тяжёлую кружку с водой (в качестве гнёта).

• Маринуем минимум 5–6 часов (больше — лучше).

• Через 6 часов перекладываем мясо в плоскую посуду, заливаем минеральной водой. Оставляем ещё на час-полтора.

Как готовить

• Маринованные куски свиной корейки по два размещаем на широкие шампуры, предварительно сняв с них дольки лимона и лук.

• «Запечатываем» корейку на «седых» углях со всех сторон.

• Сдвигаем угли к стенкам мангала (убираем сильный жар).

• На среднем жаре доводим корейку до готовности; поддерживаем стабильную температуру углей.

• Подаём на стол с зеленью и помидорами.

Важные советы

В процессе готовки корейку для аромата можно смазывать бараньим курдюком и оставшимся в кастрюле маринадом.

Обычно на жарку такого шашлыка уходит довольно много времени — не менее часа (потому что большие куски).

Идеальная корейка — в палец толщиной.

Шашлык «а-ля Наири Абрамян»

Что нужно

• 1,5 кг свиной вырезки (куски режем порционно)

• 2 ст. л. соли поваренной (крупной или очень крупной)

• по 1 ст. л. сухого лаврового листа, сухого сельдерея, чабера (цветки сушёные)

• по ½ ст. л. чёрного перца, укропа

• по 1 ч. л. красного перца острого, паприки, чеснока сушёного, кориандра, базилика сушёного, майорана, укропа

• по ½ ч. л. мяты и шафрана

для маринада
(сухого)

• Смешиваем соль, лавровый лист, сельдерей, чабер, чёрный перец, укроп, красный перец, паприку, чеснок, кориандр, базилик, майоран, кориандр, укроп.

• Эту смесь, постоянно помешивая, прокаливаем 2–3 минуты на сковороде.

• Остужаем.

• Добавляем в маринад мяту и шафран.

• Снова перемешиваем до однородности.

Как готовить

• Свиную вырезку хорошенько натираем маринадом.

• Заворачиваем в плёнку или укладываем в пакет, оставляем в холодильнике (не менее чем на 3 часа); каждый час минут по 5 массируем мясо прямо в маринаде, через плёнку или пакет.

• Маринованные куски вырезки насаживаем на шампуры.

• Уже на шампурах протираем насухо бумажным полотенцем.

• Ставим на угли, жарим «вкруговую» так, чтобы на всех поверхностях свиных кусков свернулся белок.

• Доготавливаем мясо, проверяем готовность на крайних кусках надрезкой острым ножом.

• Подаём к столу с зеленью (укроп, петрушка, кинза, можно стрелки чеснока).

Важные советы

В процессе готовки свиного шашлыка по этой рецептуре сначала важно «запечатать» куски на углях (для сохранения сочности), а уже потом на менее агрессивном жару дожаривать.

Обычно на жарку такого шашлыка уходит 15–20 минут.

Идеальный размер куска — со спичечный коробок.

И в заключение самое приятное Благодарности и тёплые слова моим экспертам, друзьям и коллегам

Читатель мой дорогой! Вот мы и проехались «с ветерком» по старому Ростову и Нахичевани. Надеюсь, книга оставила у вас добрые чувства после прочтения. Я с ними и писала!

Признаюсь честно, чем больше я зарывалась в архивы и воспоминания экспертов, тем яснее понимала, сколько ещё осталось «за кадром»…

Но нельзя объять необъятное. А историю Ростова одному человеку под силу написать, только положив на это всю жизнь. И, наверное, такой человек отыщется! Ростов того стоит.

Огромная моя благодарность людям, без которых эта книга бы не состоялась.

Георгий Багдыков — потомственный врач, великолепный краевед, истинный сын ростовской Нахичевани. Его чудесные рассказы и воспоминания дали мне возможность по-иному взглянуть на историю города — со стороны семьи. Бесценная помощь!

Ольга Устинова — невероятной харизмы и талантов женщина. Откликнулась на мою просьбу рассказать о ростовской еврейской еде сразу же и бескорыстно. Я надеюсь, что наше знакомство перерастет в постоянное общение. Очень надеюсь!

Евгений Бойченко — добрый друг, щедрый на потрясающие открытия и задумки. Именно Женя подарил мне идею написать книгу о ростовской еде через «Путешествие во времени» по старинным ростовским районам. Трепещу и очень рассчитываю, что оправдала задумку.

Людмила Демиденко — подруга моя уже тридцать пять лет. Высочайшего уровня профессионал музейного дела. Долгие годы главный хранитель Ростовского краеведческого музея. Это она нашла и подарила мне старинные меню, одно из которых стало предметом кулинарного расследования. Да, тут простым «спасибо!» не отделаешься. Приготовлю-ка я подруге рыбку, очень она это любит!